



T +34 972 830 456 · F +34 972 830 864 · info@cancompanyo.cat · www.cancompanyo.cat

# OLI D'OLIVA VERGE EXTRA "CAN COMPANYYÓ"



## Tipus d'oli:

**Origen:** Collita pròpia de la nostra finca situada a Llagostera.

**Varietat:** Arbequina 100%.

**Classificació:** Oli d'Oliva Verge Extra.

**Sabor:** Lleuger picant, amarg suau i dolçor intens.



## Producció:

**Recol·lecció:** De finals d'Octubre fins a finals de Novembre.

**Sistema de recol·lecció:** Manual y mecànica.

**Moltura:** El mateix dia de la recol·lecció.

**Sistema de moltura:** Primera extracció en fred.



## Anàlisi química:

**Acidés:** < 0,3.

**Peròxids:** < 20 meq O<sub>2</sub> / Kg.

**K<sub>232</sub>:** < 2,5.

**K<sub>270</sub>:** < 0,2.

**Delta-K:** < 0,1.



## Anàlisi sensorial:

**Color:** Verd.

**Olor:** Fruitat fresc. Fragància amb notes de ametlles, tomàquets i verdures fresques.

**Sabor:** Lleuger picant, amarg suau i dolçor intens.



## Oli d'Oliva Verge Extra Can Companyó

Aquest oli es un producte natural, autèntic suc d'olives de la varietat arbequina, conreades y seleccionades a la nostra finca Can Companyó de Girona (Catalunya), Espanya.

La oliva es collida en el moment òptim de maduració mecànicament, per evitar que les olives estiguin en contacte amb el terra i poder extraure'n l'oli amb la màxima rapidesa. aquest procés dóna com a resultat el nostre preuat oli CAN COMPANYYÓ. Es harmoniós, suau, lleuger, aromàtic i afruitat.



## Caixa formada per:

**Quantitat:** 6 Unitats.

**Tipus envàs:** 500 ml.

**Material de l'envàs:** Vidre.

**Color envas:** Verd.

**Forma:** Rodó.

**Tap:** Antidegoteig.