



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

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “CAN COMPANYÓ”



Tipo de aceite:

Origen: Cosecha propia de nuestra finca situada en Llagostera.

Variedad: Arbequina 100%.

Clasificación: Aceite de Oliva Virgen Extra.



Producción:

Recolección: De finales de Octubre hasta finales de Noviembre.

Sistema de recolección: Manual y mecánica.

Moltura: El mismo día de la recolección.

Sistema de moltura: Primera extracción en frío.



Análisis químico:

Acidez: < 0,3.

Peróxidos: < 20 meq O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 0,2.

Delta-K: < 0,1.



Análisis sensorial:

Color: Verde

Olor: Afrutado fresco. Fragancia con notas de almendras, tomates y verduras frescas.

Sabor: Ligero picante, amargo suave y dulzor intenso.



Aceite Virgen Extra Can Companyó

Este aceite es un producto natural, auténtico zumo de olivas de la variedad arbequina cultivadas en nuestra finca Can Companyó de Girona (Cataluña), España.

La aceituna es cosechada en el momento óptimo de maduración mecánicamente, para evitar que las aceitunas estén en contacto con el suelo y poder extraer el aceite con la máxima rapidez. Este proceso da como resultado nuestro preciado aceite CAN COMPANYÓ. Es armonioso, suave, ligero, aromático y afrutado.



Caja formada por:

Cantidad: 6 Unidades.

Tipo Envase: 500 ml.

Material Envase: Vidrio

Color Envase: Verde.

Forma: Redonda.

Tapón: Anti-goteo.

Can Companyó Cat, S.L. · C-35 KM 94,5 · Molí de Can Companyó · 17240 · Llagostera · Girona · España