



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

# HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE "CAN COMPANYÓ"



## Type d'Huile d'olive:

**Origine:** Propre récolte de notre ferme située à Llagostera.

**Variété:** Arbequina 100%.

**Classification:** Huile d'olive Extra Vierge.



## Production:

**Collection:** à partir de la fin d'Octobre jusqu'à la fin de Novembre.

**Système de collecte:** Manuel et mécanique.

**Meuleuses:** Le jour de la collection.

**Système de meuleuses:** Première extraction froide.



## Analyse chimique:

**Acidité:** < 0,3.

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

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

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

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



## Analyse du Sens:

**Couleur:** Vert.

**Odeur:** Fruits frais. Parfum Notes d'amandes, de tomates et de légumes frais.

**Goût:** Lumière épicée, amer lisse et douceur intense.



## Huile d'Olive Extra Vierge Can Companyó

Cette huile est un produit naturel, authentique jus d'olives de la variété arbequina, qui sont cultivées et sélectionnées dans notre propriété Can Companyó dans la province de Girona (Catalogne), Espagne.

L'olive est cueillie à son meilleur moment de maturation de façon mécanique, pour éviter que les olives soient en contact avec la terre et ainsi pouvoir extraire l'huile avec la plus grande rapidité. Ce procédé donne comme résultat notre très appréciée huile CAN COMPANYÓ, harmonieuse, douce, légère, aromatique et fruitée.



## Paquet:

**Montant:** 3 Unités.

**Type d'emballage:** 5 l.

**Matériel de conteneur:** Bidon Métal.

**Pack de couleur:** Opaques.

**Forme:** Rectangulaire.

**Plug:** Non-drip.