



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

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA "CAN COMPANYÓ"



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 fina 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 químic:

Acidés: < 0,3.

Peròxids: < 20 meq O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 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.



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