



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.



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