



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 O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 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.



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