



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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “CAN COMPANYÓ”



Tipo di olio:

Origine: Raccolti propri della nostra fattoria situata nel Llagostera.

Varietà di origine: Arbequina 100%.

Classificazione: Extra vergine di oliva.



Produzione:

Raccolta: Dalla fine di Ottobre fino alla fine di Novembre.

Sistema di raccolta: Manuale e meccanica.

Molatura: Il giorno della raccolta.

Sistema di molatura: Prima estrazione a freddo.



Analisi chimica:

Acidità: < 0,3°.

Perossidi: < 20 meq O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 0,2.

Delta-K: < 0,1.



Analisi sensoriale:

Colore: Verde.

Odore: Affrutto. Profumo con note di mandorle, pomodori e verdure fresche.

Sapore: Luce piccante, amaro liscio e intensa dolcezza.



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