

Aceite de Oliva Virgen Extra Can Companyó

Notas De Cata:

Aceite verde, denso, de frutado intenso y con un perfil muy equilibrado. Su aroma es limpio y fresco, con notas vegetales propias de la variedad como son: hierba verde, tomatera, almendra verde y alcachofa. En boca es fluido, de sensación almendrada, ligeramente picante y de carácter dulce.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g.

Valor Energético	900 Kcal / 3.700 Kj.
Hidratos de Carbono:	0 %
Azúcar:	0 %
Proteínas:	0 %
Sal:	0 %
Grasas de la cual:	100 g
Saturada:	16 g
Grasas Trans:	0 g
Monoinsaturada:	75 g
Poliinsaturada:	9 g

ÍNDICES DE CALIDAD

Acidez Máxima: 0,3%.	K₂₃₂: < 2,5.
Índice de peróxidos: < 20 meq O₂ / Kg.	K₂₇₀: < 0,2.
Ceras: < 250 mg / Kg.	Delta-K: < 0,1.



ACEITE DE OLIVA *ARBEQUINA* VIRGEN EXTRA



Can Companyó

**Aceite de oliva de categoría superior
obtenido directamente de aceitunas y
sólo mediante procedimientos mecánicos**

COSECHA PROPIA

Extracción en Frío

**Producido en Can Companyó Cat, S.L.
17240, Llagostera (Girona) España
E. info@cancompanyo.cat
W. www.cancompanyo.cat**

www.cancompanyonline.com

Aceite de Oliva Arbequina Virgen Extra Can Companyó

¿Quiénes somos?

Can Companyó Cat, S.L. es una empresa familiar que combina la tradición de los trabajos del campo con las nuevas tecnologías para obtener un producto de alta Calidad: Aceite de Oliva Virgen Extra Can Companyó.

¿Dónde estamos?

La finca de Can Companyó está situada en los términos municipales de Llagostera y de Caldes de Malavella en Girona (Costa Brava). El acceso a la finca es a través de la carretera comarcal C-35 en el punto kilométrico 94,5. Nos encontraras en www.cancompanyo.cat.

¿Qué es La Finca Can Companyó?

La finca de Can Companyó es desde el siglo XII un lugar de referencia en la producción agrícola. La masía principal, rodeada de olivos, es el punto de apoyo de la explotación agrícola. Fue construida con el sentido común de la cultura rural e integrada en el paisaje.

Hoy en día continuamos la tradición agrícola, adaptando las nuevas tecnologías de producción y las nuevas tecnológicas a nuestro olivar.

¿Cómo se elabora nuestro aceite?

La elaboración del aceite de Oliva Virgen Extra de Can Companyó es completamente artesanal en su concepto. Hacemos aceite de primera prensada en frío y solo mediante procesos mecánicos a partir de aceitunas propias de la variedad Arbequina, lo que nos permite garantizar la mejor calidad en todo momento de nuestro producto.

¿Por qué tomar Aceite de Oliva Virgen Extra Can Companyó?

Es "puro zumo de Oliva", sin aditivos ni conservantes, extraído de forma natural mediante procedimientos mecánicos en frío. Es por ello que nuestro aceite conserva todo el sabor y las propiedades nutritivas del fruto del olivo.

Además:

- El aceite de Oliva Virgen Extra es rico en vitaminas A, D, K y especialmente en Vitamina E. Es por ello que el consumo continuado del mismo retarda el envejecimiento de las células y protegen y regeneran la epidermis. Aplicado sobre la piel, el Aceite de Oliva Virgen Extra proporciona un efecto hidratante y tonificante de la epidermis.
- El consumo regular de Aceite de Oliva Virgen Extra parece reducir el riesgo de aparición de algunos cánceres como el de mama, endometrio, ovario y colon.
- Una dieta rica en aceite de Oliva Virgen Extra es beneficioso para la Diabetes, ya que reduce el nivel de glucosa en la sangre.
- El consumo de una dieta rica en Aceite de Oliva Virgen Extra produce un descenso en sangre del colesterol, con la particularidad de que mientras mantiene los niveles del HDL, que es la fracción protectora de la arterioesclerosis, disminuye considerablemente la tasa del LDL (Colesterol malo).
- Consumir una dieta rica en aceite de oliva virgen extra reduce el riesgo de arterioesclerosis.
- Para el sistema óseo también es beneficioso, y además de favorecer el crecimiento óseo, facilita la absorción del calcio en los huesos y ayudar a prevenir enfermedades óseas relacionadas con la edad.
- El Aceite de Oliva Virgen Extra es antioxidante, facilita el flujo cardiovascular, ayuda a retrasar el envejecimiento, así como también facilita la digestión, reduce el riesgo de enfermedades coronarias y ayuda a mantener la presión sanguínea baja.

