



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

NATIVES OLIVENÖL EXTRA “CAN COMPANYÓ”



Öltyp:

Herkunft: Eigene Ernte von unserem Hof befindet sich in Llagostera.

Sorte: Arbequina 100%.

Klassifizierung: Olivenöl Extra.



Produktion:

Ernte: Von Ende Oktober bis Ende November.

Art der Ernte: Manuell und mechanisch.

Mahlen: Am Tag der Ernte.

Art des Mahlens: Erste kaltes Pressen.



Chemische Analyse:

Säure: 0,3°.

Peroxidzahl: < 20 meq O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 0,2.

Delta-K: < 0,1.



Sensorische Analyse:

Farbe: Grün.

Geruch: Frisches obst. Duft mit noten von mandeln, tomaten und frischen gemüse.

Geschmack: Würzig Licht, bitter smooth und intensive süße.



Natives Olivenöl Extra CAN COMPANYÓ

Kalt gepresstes Olivenöl der Sorte Arbequina, aus eigener Ernte in unseren Anbaugebieten in Can Companyó bei Gerona (Katalonien), Spanien.

Die Oliven werden bei ihrem optimalen Reifepunkt mit mechanischen Mitteln geerntet, um ihren Kontakt mit der Erde zu vermeiden und sie so rasch wie möglich auszupressen. Dieser Prozess garantiert ein reines Naturprodukt. Unser allgemein geschätztes Olivenöl CAN COMPANYÓ ist leicht, aromatisch, mit fruchtigem Geschmack.



Box bestehend aus:

Betrag: 6 Einheiten.

Art der verpackung: 500 ml.

Behältermaterial: Glas.

Farbe der flasche: Grün.

Form: Runde.

Stecker: Non-drip.