



AGROTRAMUNTANA

AGROTRAMUNTANA

Arbequina 2012



Obtenga esta ficha
en formato PDF:



Descubra nuestros otros
Aceites de Oliva Virgen Extra:

- AGROTRAMUNTANA Picual.
- OLIVERD Arbequina.
- OLIVERD Koroneiki.

FICHA TÉCNICA

Variedad de Oliva:	100% Arbequina.
Cosecha:	Otoño 2012.
Categoría:	Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).
Acidez:	0,2º
Índice de Peróxidos:	8,9 mEq O ₂ /kg.
Contenido en Ceras:	121,2 mg/kg.
K270:	0,10.
Filtrado:	Sí, para garantizar la óptima conservación de sus cualidades.
Envases:	Botella de vidrio oscuro de 500 ml. con tapón irrellenable.
Denominación de Origen:	Aceite de Mallorca. <i>Oli de Mallorca</i> .

PROCEDENCIA

Únicamente de olivas de cosecha propia y calidad rigurosamente controlada. Nuestro olivar está situado en las fincas Son Ferretjans y Son Serralta, ubicadas en el valle de Puigpunyent (Mallorca). Es una plantación moderna y totalmente orientada a aceites de muy alta calidad, de densidad media y con riego controlado y fertirrigación. El olivar se encuentra a unos 220 metros de altitud. Puigpunyent es un hermoso paraje con gran tradición olivarera y forma parte de la Serra de Tramuntana, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

COSECHA

Olivas recolectadas mediante vareo, desde mediados de octubre hasta finales de noviembre. Añada de producción baja, con aceituna muy sana y de gran calidad que ha sido cosechada en su punto óptimo de maduración. Toda la aceituna se ha molturado el mismo día de su recolección. El aceite se ha extraído en frío, únicamente por medios mecánicos y mediante un sistema continuo (de centrifugación). Tras ello, este aceite ha decantado hasta su filtrado y envasado.

NOTA DE CATA

Aceite de color amarillo dorado, de aspecto límpido, con brillo y muy fluido. De entrada nos ofrece un ligero frutado verde y fresco con aromas de tomate, hierba cortada y algunos ecos de almendra. En boca resulta muy equilibrado, suave y sedoso, con discretos tonos de picor y amargor. Sin duda, muy apropiado para quienes gusten de aceites suaves y delicados.

SUGERENCIAS DE USO Y MARIDAJE

Su uso es particularmente recomendable en crudo y en cocciones a baja temperatura, como pescados o verduras confitadas. Para su uso en crudo, viértalo sobre el manjar, al final de su preparación, para que el contacto con los alimentos (especialmente en platos calientes) haga surgir todos sus matices y aromas. Obtendrá magníficos resultados en la preparación de mayonesas y aplicándolo sobre carpaccios, asados, cocciones simples de pescados blancos y en platos ligeros, por ejemplo, de legumbres o espárragos blancos. Es igualmente idóneo para preparar bizcochos, galletas y otros dulces; y para acompañar quesos tiernos o blandos e incluso helados. Degústelo también en un buen *pa amb oli*: viértalo sobre pan y acompañelo con sal y tomate. Si le apetece, añada también charcutería y encurtidos. Sencillo y delicioso.

AGRO TRAMUNTANA, S.L.

www.agrotramuntana.com info@agrotramuntana.com

Finca Son Ferretjans. Ctra. Palma – Puigpunyent, Km. 13,4. 07194 Puigpunyent, Mallorca. España.