

Karey

FICHA TÉCNICA

Origen: Aceite de La Rioja. Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja"

Variedad de aceituna: 100% arbequina cultivada en rigurosa agricultura ecológica.

Rendimiento: Rendimiento de producción escaso (no más de 3.000 Kg de oliva/ha. con un 19% de rendimiento graso) lo cual, junto a las características particulares del terreno, permite obtener un aceite de oliva virgen extra sublime.

Prensado: Por procedimiento sólo mecánico inmediato a la recolección.

Extracción: En frío, sin superar los 22 °C. para garantizar la conservación de los complejos vitamínicos y aromáticos, y obtener una crema de aceite de calidad suprema.

Envasado: Sin filtrar para conservar las excepcionales cualidades sensoriales . Puede aparecer pequeño poso.

Clasificación: Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

La calidad del **Aceite Karey**, viene determinada por el clima, el suelo agrícola, la oliva sana, la molienda inmediata de la aceituna una vez recogida, la elaboración en frío, y el almacenaje adecuado con temperatura constante.

Es, por lo tanto, un aceite llevado a su máxima calidad en todos los sentidos, tanto en el cultivo como en la esmerada elaboración, conserva muchas más cualidades al carecer de residuos químicos y desde el punto de vista gastronómico es una autentica delicia gourmet .

Conservación: En sitio cerrado y preservado de la luz solar. Entre 15° y 20°.

PERFIL SENSORIAL DE CATA

Color: Verde-amarillento.

Nariz: Catarata de aromas herbáceos, frutales y florales. Hierba recién cortada y alloza. Hortalizas: Pimiento, tomatera y tallo de alcachofa. Predomina un frutado medio e intenso fresco, verde y maduro. Fragancia de flores: jazmín y azahar, frutas: plátano verde y maduro y, manzana verde.

Paladar: Frutado verde y maduro medio intenso, ligerísimo picor y amargor agradable lo que confiere su dulzor y equilibrio. Es armonioso y muy largo y jugoso en el paladar.

Composición analítica:

Humedad y materiales volátiles: 0,15%

Grado de acidez: 0,10% ac. oleico

Índice de Peroxidos: 2,60 meq de O₂/kg

Absorbancia UV (K270): 0,12

Absorbancia UV (K232): 1,67

Impurezas totales insolubles: < 0,1%

Absorbancia UV (Delta-K): < 0,01

Contenido estimado en ceras totales menor de 80,6 mg/kg.

Karey Agrícola, s.l.

Apdo. de correos 1013

26080 Logroño. La Rioja. España

T: +34 941 253 300

comercial@oleokarey.com

www.oleokarey.com

