



HINIA

Aceite Virgen Extra



El aceite virgen extra procede de una finca especial, llamada “Rihuelo”, ubicada en Alfaro (Rioja Baja), producido en régimen agricultura ecológica certificada.

Las aceitunas, variedad “arbequina”, se recogen en Noviembre. La producción es de 3.000 kg / ha, y el rendimiento de prensado oscila entre el 16% y el 18%.

Este aceite no filtrado se obtiene directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. De color verde con tonos dorados. Sabor frutado, que recuerda plantas de huerta (tomate, alcachofa), frutos secos (almendras, nueces) y frutas tropicales (plátano, kiwi). Final largo, sedoso y redondo. Ligeramente picante y amargo.

Acidez Libre	0,11 % p/p
Indice de Peróxidos	5,6 meq O ₂ /kg
Ceras	125 mg/kg
K232	1,5 s/u
K270	0,09 s/u
Delta K	0,002 s/u

