

LA VARIEDAD | ARRONIZ

Se caracteriza por la alta tolerancia al frío dada su procedencia de la zona norte de España. En cuanto a producción, es similar a la variedad Picual. Otra de sus principales características es el alto rendimiento de sus aceitunas.

La floración es similar en tiempo a la de la variedad Picual pero su maduración es más temprana. La aceituna es de tamaño grande con forma ovoidal, y ligeramente asimétrica. Una vez madura adquiere su característico color morado oscuro, teniendo un rendimiento muy alto en la obtención de aceite.

Cuenta con un buen desprendimiento del árbol a la hora de cosecha, por lo que se adapta bien a una recolección mecanizada, no obstante dado su alto vigor y facilidad para vegetar y hacer madera, se recomiendan marcos de no menos de 2 metros entre plantas.



S.A.T. LOS TALLAOS

SUELO y LABOR | ECOLÓGICO

Olivares cultivados en Toledo y Ciudad Real, Castilla-la Mancha, fincas caracterizadas por suelos frescos, arcillosos y parcialmente calizos. Este tipo de suelos está formado por granos finos de color amarillento, arcilla en un 45%, retienen mucho el agua y forman charcos. Tienen gran poder de retener agua y nutrientes pero una baja porosidad, esta característica se ve reducida por su porcentaje de caliza.

Olivos Ecológicos certificado sin residuos químicos, labrados y gestionados con mimo para obtener lo mejor del fruto, sus aceitunas.



CAPRICHIO GOURMET 93 SC



Registro Sanitario:

Productor: 16.021G44/T0

CG: 40.069275/T0

C TRIUNFO, 47
45720 Camuñas
Toledo, España
Dani: 607 25 66 62

FICHA TÉCNICA | ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

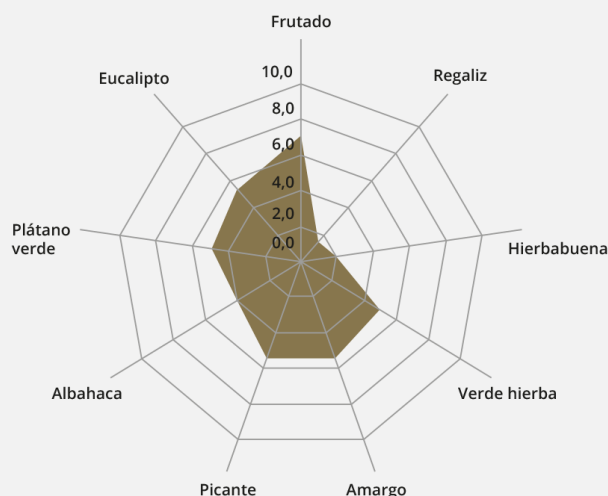
www.caprichogourmet.com

EL ACEITE | ARRONIZ

El aceite de la variedad "ARRONIZ" es plano y con un ligero toque "atrojado" que nos recuerda a la tradición de nuestros abuelos que elaboraban este zumo de aceituna de forma natural y artesana. Original del norte de España, es desde hace pocos años implantada en Castilla La Mancha y ganándose un hueco gracias a su especial tolerancia a los fríos. Frutado intenso con aromas que recuerdan a la trufa y regaliz. También tiene un toque herbáceo de alcachofa y cardo. En boca tiene un amargo medio y un picante alto tardío.

COLOR: Verde pálido.

PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: (SEGÚN MÉTODO C.O.I.) Aceite afrutado y con aromas intensos a olivas verdes. En nariz se aprecian aromas vegetales, hojas de olivos y aromas de frutas frescas, almendras y matas de tomate y de alcachofa, propios de la variedad. Su paso por boca está en sintonía con lo percibido en nariz, detectándose un agradable amargor y picor tras su paso por la garganta. Se trata de un aceite muy equilibrado e intenso en boca.



FORMATO | VIDRIO 500ml



S.A.T. LOS TALLAOS

Ácidos grasos (%)

Palmítico (C 16:0)	10,87
Palmitoleico (C 16:1)	1,40
Estearico (C 18:0)	3,26
Oleico (C 18:1)	78,10
Linoleico (C 18:2)	4,64
Linoleico (C 18:3)	0,65

Relación Mono/Poliinsaturados

Polifenoles (ppm ácido cafeico)	323
Amargor (K225)	0,31
Estabilidad (horas a 98,8°C)	119



CAPRICHIO GOURMET 93 SC



Registro Sanitario:

Productor:16.021G44/T0 CG: 40.069275/T0

Triunfo, 47
45720 Camuñas
Toledo, España
Dani: 607 25 66 62