



LA VARIEDAD | LECCIANA

En condiciones de abundantes riegos y buen suelo es capaz de mostrar un vigor igual o mayor que [arbequina](#). Sin embargo, en plantaciones de secano, riego de apoyo, cultivo ecológico y en zonas frías, su vigor queda controlado dando cosechas constantes.

Muy recomendable para todos aquellos que deseen obtener un AOVE premium equilibrado (frutado, picante y amargo) y que además, exijan el requisito EFSA sobre polifenoles (>250ppm) para poder valorarlos como un AOVE saludable.

Indicada para condiciones edafoclimáticas difíciles (cultivo ecológico, zonas frías, secanos o riegos de apoyo), donde su producción se ve poco mermada en comparación al resto de variedades, debido a su rusticidad.

La altísima calidad de sus polifenoles (antioxidantes) de esta variedad de aceitunas garantiza una excelente evolución en el tiempo.



S.A.T. LOS TALLAOS

SUELO y LABOR | ECOLÓGICO

Olivares cultivados en Toledo, 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 | LECCIANA

El Aceite de variedad Lecciana, es muy aromático y potente, cosecha mecánica en seto y secano, muy demandado por el mercado italiano. Es una novedad innovadora la producción de este AOVE y esta triunfando por su elegancia en boca, manteniendo los matices aromáticos y picantes en garganta pero muy finos a la vez.

Es un aceite de oliva con un claro perfil afrutado y matices picantes y amargos. Sus características hacen que sea un AOVE complejo y equilibrado. Resulta muy apropiado para carnes blancas o rojas poco cocinadas, arroz blanco al vapor o poco cocido y pasta de todo tipo con la receta «Ajo y Aceite». Cabe destacar que aunque el AOVE de esta variedad es bastante dulce, tiene un picor intenso más parecido al de la variedad Hojiblanca, algo más picante.

COLOR : Amarillo dorado

AROMA : Es un aove equilibrado y complejo.

Persiste su aroma a hierba , tomate verde y almendra.

SABOR : Su sabor en boca tras su paso a través del paladar es frutado verde intenso, suaves toques vegetales con matices picantes y algo amargos que crecen y persisten.



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