

FICHA TÉCNICA | ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

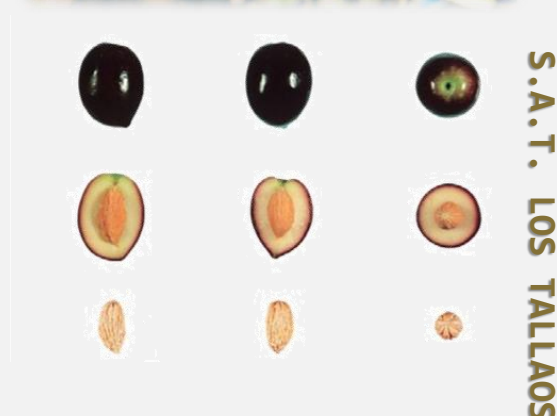
www.caprichogourmet.com

LA VARIEDAD | PICUAL

Variedad Vigorosa, su producción se establece precozmente y es elevada y relativamente constante.

Se considera muy rústica por su adaptación a diversas condiciones de clima y suelo; en particular se estima tolerante a las heladas y al exceso de humedad en suelo.

Su época de floración es media y asegura normalmente un cuajado suficiente en autopolinización. Enraiza fácilmente tanto por estaca de garrote como por estaquillado semileñoso en nebulización. Madura precozmente y el fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, aunque aguante en el árbol hasta la recolección, que resulta fácil. Tiene un elevado rendimiento graso. Variedad con una productividad muy elevada y constante, entrada en producción muy precoz. Vigor reducido, muy interesante para cultivos intensivos. Época de maduración tardía. Contenido en aceite medio (19-20%), aunque es muy apreciado por sus características organolépticas. Posee una capacidad de enraizamiento elevada.



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 | PICUAL

El aceite de la variedad “Picual” tiene una fuerte personalidad, presentando matices sensoriales específicos que la hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites varietales. Se trata de un aceite frutado, fragante, con atributos positivos de amargo, picante y astringente que se suavizan con el tiempo. Como atributos específicos destacan la higuera y la madera fresca que le proporcionan una gran personalidad. Su composición se caracteriza por un alto contenido en ácido oléico, monoinsaturado de alto interés nutricional, bajo contenido en ácido linoléico y contenido medio en palmítico. Su contenido en Vitamina E es medio. Presenta un contenido medio-alto en polifenoles totales, proporcionándole unos caracteres sensoriales de gran personalidad, con atributos amargo y picante algo marcados. Su excelente composición ácida, unida a su contenido en antioxidantes naturales, polifenoles y tocoferoles esencialmente, hacen que el aceite de la variedad “Picual” tenga una altísima estabilidad al enranciamiento.



S.A.T. LOS TALLAOS

FORMATO | VIDRIO 500ml

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