



Récolte 2006 Première année de production

HACIENDA IBER

Huile d'olive vierge extra. Sélection Fruité Moyen, C'est un mélange de différentes variétés d'Arbequina et de Arbosana qui permet de réunir en une seule huile toutes les caractéristiques désirables pour un produit d'un profil commercial adapté à tous les consommateurs pour tous les jours. Elle se commercialise en bouteilles de verre foncé avec une image agréable en conditionnements de 250,500 et 750 ml ainsi qu'en boîtes de métal de 250ml de 2 et 5 litres.

SÉLECTION FRUITÉ MOYEN

Région: Aragon

Zone de production: Mequinenza

Altitude: 120 mètres au dessus du niveau de la mer

Variété: Arbequina et Arbosana

Système de récolte: Mécanique

Période de récolte: du 15 octobre au 10 novembre

Système d'extraction: à cycle continu à deux phases

Aspect: clair par filtration

Densité: fluidité moyenne

Couleur: jaune or avec tons verdâtres

Arôme: fruité moyen frais et pur; complexe, caractérisé par des notes végétales et arômes frais

Saveur: puissante, harmonieuse, fine et élégante caractérisée par des notes amères et piquantes avec caractère et harmonie parfaite. Retrogout ample et complexe, riche en notes végétales et épices.

Accompagnement: tout d'aliments quotidiens salades, crudité, viandes et poissons, idéal pour les sauces, mayonnaises

Analyse effectuée en Laboratoire Agroalimentaire-

Département de l'Agriculture et Alimentation- Conseil Général d'Aragon en décembre 2006

Acidité: 0,20%(d'acide oléique)

Indice de peroxides: 4,30 meq O₂/kg