



TERRA
ANDUYAR

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TERRA ANDUYAR DELICATESSEN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CATEGORIA SUPERIOR OBTENIDO SÓLO DE ACEITUNAS Y MEDIANTE PROCESOS MECÁNICOS. EXTRACCIÓN EN FRÍO.

MARCA: Terra Andúyar: Aceite de Oliva Virgen Extra, zumo de aceituna natural, oro líquido, recolectado en el grado de maduración denominado envero sometido a procesos mecánicos de extracción en frío.

VARIEDAD: 100% Picual
Frutado verde de aceituna, limpio y fragante.

Grado de maduración de la aceituna en ENVERO: Momento de mayor expresión aromática y gustativa.

- Elevada cantidad de polifenoles y antioxidantes
- Maridaje perfecto con ensaladas, verduras, pastas, quesos suaves, carnes y pescados blancos. Excelente con tostadas matutinas o toma pan y moja.
- De recolección temprana de aceituna verde. Producido, embotellado y comercializado por Faventi Jaén - Sinercus.
- La variedad Picual se caracteriza por ser muy estable lo que permite que su periodo de conservación de propiedades sea más largo, por lo que si se conserva en lugar fresco lejos de la luz y del calor, aguanta perfectamente un mínimo de dos años.

AGENTE UNICO DE VENTA MUNDIAL:

SINERCUS INFO@TERRANDUYAR.COM - PEDIDOS@TERRANDUYAR

DETALLES BOTELLA

SERIGRAFÍA: Stamping micras vitrificado

MATERIAL: Vidrio oscurecido

CÁPSULA: Con detalle de sierra realizado en estaño

TAPÓN: Irrellenable-Anti goteo

SERIGRAFÍA: Stamping micras vitrificado

LIBRETO INFORMATIVO FICHAS TÉCNICAS: Idiomas: Español, Inglés, Francés.

CAPACIDADES: 250ml, 500ml

ACIDEZ: 0,09%, los AOVE lo son Si < 0,8% , sabiendo que a menor acidez mejor aceite. Terra Andúyar tiene 9 veces menos que el límite de acidez.

SERIE LIMITADA A NUESTRA PROPIA COSECHA
DE RECOLECCIÓN OCTUBRE.



DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN: Fincas Los Juncare y Vistalegre integradas en Sierra Andujar en pleno corazón de Sierra Morena, Jaén. La cubierta vegetal cuidada y mimada durante todo el año, le confiere sus características únicas. El entorno de la sierra otorga al aceite una suavidad dentro de la variedad Picual.

MARCO DE PLANTACIÓN: Con mecanismos de producción naturales de forma que se garantiza una agricultura sostenible. Introduciendo métodos biológicos de producción integrada y otras técnicas, que compatibilizan la máxima calidad y la protección del medio ambiente.

SUELO: Suelos ácidos y con las típicas cuarcitas del valle del Guadalquivir. Los inceptisoles del Guadalquivir confieren al aceite una suavidad, con respecto al picor y al amargor en los aceites, pero a la vez una intensidad elevada en los frutados.

CLIMA: Tipo mediterráneo continental e influenciado por el Valle del Guadalquivir que, abierto al océano Atlántico, condiciona la circulación atmosférica de la provincia.

NOTAS DE CATA

EN NARIZ DESTACAN LAS NOTAS VEGETALES Y HORTALIZAS: Presenta aromas a tomate, alcachofa y hierba recién cortada, con notas a higuera y almendra. Complejo, equilibrado, frutado intenso. Dulce de entrada con agradable amargor y picante equilibrados. Bien estructurado y armónico.

ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL

ANÁLISIS SENSORIAL: Presenta una Mediana del frutado muy elevada con amargor y picante medios. Muy importante NO PRESENTA DEFECTOS como se aprecia en la Mediana del defecto mayoritario = 0.

INDICADORES DE CALIDAD: Terra Andúyar (TA) presenta unos parámetros de calidad excepcionales.

ÍNDICE DE PERÓXIDOS: TA = 6,9 frente al máximo para los AOVE de 20. Cuanto más bajo mayor calidad. Muestra la bajísima oxidación de las aceitunas antes de la molturación y del aceite después de la molturación que presenta nuestro aceite.

ÍNDICES DE ESPECTROFOTOMETRÍA EN EL ULTRAVIOLETA: TA = K-270 = 0,12 los AOVE deben ser <0,22, TA = K-232 = 1,54 los AOVE deben ser <2,5 y TA = Delta K <0,01 (debe cumplir esta condición).

Estos índices muestran el escaso deterioro de nuestro aceite Terra Andúyar tanto en la elaboración como en la conservación. En este caso sus valores tan bajos en relación con los máximos aceptables para AOVE's reflejan su enorme calidad.

ÍNDICES DE ÉSTERES ETÍLICOS DE ÁCIDOS GRASOS: TTA = 12 y los AOVE deben ser <35. Este indicador de calidad y pureza muestra la escasa presencia de fermentación de nuestro aceite, tanto en las aceitunas previamente como en el aceite con posterioridad. Sus valores muy por debajo del máximo aceptable para AOVE's muestran su gran calidad.

PROCESO DE EXTRACCIÓN - EN FRÍO

MÉTODO DE RECOLECCIÓN: Por vibración paraguas invertido (el fruto no se toca hasta su molturación). Se recolecta al vuelo evitando que la aceituna toque el suelo en todo momento. Las aceitunas se transportan de inmediato en cargas ligeras con sumo cuidado a la Almazara, sin que pasen más de 4 horas hasta su molturación.

MÉTODO DE EXTRACCIÓN: Sistema continuo 2 fases donde nuestro maestro almazarero cuida cada detalle del proceso.

ALMACENAMIENTO: En depósitos de acero inoxidable inertizado.

CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO, LEJOS DE LA LUZ Y CALOR

