

ESENCIA DE NEVADILLO

HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE

Marque:

- **ESENCIA DE NEVADILLO:** Huile d'Olive Extra Vierge, soumis à des procédés mécaniques d'extraction.

Variété:

- 100% Picual, prédominance de Nevadillo.
- Equilibré, agréable et fruité moyen.

Graduation de maturité de l'olive :

- Récolte deuxième moitié de novembre.
- Quantité élevée de polyphénols et antioxydants.
- Mariage parfait avec salades, légumes, pâtes, fromages doux, viandes et poissons blancs. Excellente avec du pain grillé le matin ou tout simplement en mouillettes et frire.
- De récolte en Graduation de maturité de l'olive moyen. Produite, embouteillée et commercialisée par Faventi Jaén- Sinercus.
- La variété Picual se caractérise pour être très stable ce qui permet une plus longue conservation de ses propriétés, cela étant, elle se conserve dans un endroit frais éloigné de la lumière et de la chaleur, elle peut tenir parfaitement un minimum de deux ans.



SINERCUS Unique agent de vente mondiale: SINERCUS
Info@terranduyar.com | Orders@terranduyar.com

Détails Bouteille

Matériel: Vitrifié: Verre teinté.

Capsule: En envase de vidrio, precinto retractilado.
En PET tapón con precinto de plástico.

Bouchon: Sans dispositif de remplissage - anti-goutte.
Livret d'informations fiches techniques : langues : Espagnol, Anglais, Français.

Capacités: Bouteille de verre 250ml et 500ml. PET : 1L, 2L, 5L

Acidité: 0.18%, les AOVE <0,8%, sachant qu'à moins d'acidité meilleure sera l'huile.
Esencia de Nevadillo contient presque 5 fois moins que la limite d'acidité.



Description géographique:

- **Situation:** Fincas los Juncas et Vistalegre intégrées dans la Sierra Andujar en plein cœur de la chaîne de montagne Sierra Morena, Jaén. La couverture végétale soignée et mimée durant toute l'année lui confère ses caractéristiques uniques. L'environnement de la montagne octroie à l'huile une douceur spéciale.
- **Cadre de la plantation:** Avec des mécanismes de production naturels de forme que l'on garantit une agriculture durable. Introduisant des méthodes biologiques de production intégrée et autres techniques qui rendent compatibles la qualité maximum et la protection de l'environnement. Système d'irrigation goutte à goutte
- **Sol et climat:** Sols acides et avec les typiques quartzites de la vallée du Guadalquivir. Les inceptisols du Guadalquivir confèrent à l'huile une douceur, par rapport au piquant et à l'amertume des huiles, mais à la fois une intensité élevée en fruité.
- **Climat:** Type méditerranéen continental et influencé par la vallée du Guadalquivir qui ouvert sur l'océan atlantique, conditionne la circulation atmosphérique de la province.

Note de dégustation:

- En nez, on relève la présence d'arômes à l'olive et d'amande avec des notes de pomme et d'artichaut.
- Doux à l'entrée avec une amertume légère et un piquant moyen.
- Équilibré, douce et fruité moyen.

Analyse chimique et sensorielle:

- **Analyse sensorielle:** Présente une valeur médiane du fruité moyen avec amertume légère et piquant moyens. Très important ELLE NE PRÉSENTE PAS DE DÉFAUTS comme on peut percevoir dans la valeur médiane du défaut majoritaire = 0.
- **Indicateurs de qualité:** Esencia de Nevadillo (EN) présente des paramètres de qualité exceptionnelle.
- **Indice de peroxydes:** EN = 4 face au maximum pour les AOVE de 20. Plus bas l'indice plus élevée la qualité. Cela montre la basse oxydation des olives avant la mouture et de l'huile après la mouture que présente notre huile.
- **Indices d'espectrofotométrie dans l'ultraviolet:** EN = K-270 = 0,13 les AOVE doivent être <0,22, EN = K-232 = 1,45 les AOVE doivent être <2,5 y EN = Delta K <0,01. Ces indices montrent la faible détérioration de notre huile Esencia de Nevadillo autant dans l'élaboration que dans la conservation. Dans ce cas ses valeurs aussi faibles par rapport au maximum accepté par AOVE reflètent sa grande qualité.
- **Indices d'esters éthyliques des acides gras:** GRAS EN = 2 et les AOVE doivent être <35. Cet indicateur de qualité et de pureté montre la rare présence de fermentation de notre huile, tant en premier lieu dans les olives comme dans l'huile à posteriori. Ses valeurs loin en dessous du maximum accepté par AOVE montrent sa grande qualité.

Procédé d'extraction:

- **À Froid**
- **Méthode de collecte:** Vibration (le fruit ne se touche pas jusqu'à la mouture). Il se récolte au vol en évitant que l'olive touche le sol à aucun moment. Les olives sont transportées immédiatement en charges légères avec beaucoup de précautions au « Pressoir », sans laisser passer pas plus de quatre heures jusqu'à la mouture.
- **Méthode d'extraction:** Système continu 2 phases où notre maître « Responsable du Pressoir » soigne chaque détail du procédé.
- **Stockage :** dans des réservoirs en acier inoxydable inactivé. Conservé dans un endroit frais éloigné de la lumière et de la chaleur.

