



denominación de origen
TERRA ALTA DOP

variedades
ARBEQUINA Y EMPELTRE

GINY DE BATEA

DESCRIPCIÓN	Aceite de oliva Virgen extra, de categoría superior, obtenido directamente de olivas y exclusivamente mediante procedimientos mecánicos
ELABORACIÓN	Olivas recogidas manualmente a una altura aproximada de 376 m a finales de Noviembre. Se realiza extracción mecánica a temperatura controlada, posterior filtrado y se conserva en depósitos de acero inoxidable. Para la obtención de un litro de aceite se emplean aproximadamente 7 kg de olivas.
NOTA DE CATA	Aceite de oliva virgen extra, suave y afrutado. COLOR amarillo verdoso. AROMA En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, hierba recién cortada, manzana, plátano maduro y frutos secos verdes como almendra y nuez. GUSTO dulce, fluido, sabor a almendras verdes, manzana, alcachofa y cáscara de plátano. Muy equilibrado.
MARIDAJE	Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, postres, verduras frescas, salsas, pescados, queso fresco y requesón.

botella de 500 ml

6 botellas por caja

ANÁLISIS QUÍMICO

VALOR NUTRICIONAL por 100 g

Acidez	0,20°	Valor energético	3.700Kj / 90Kcal
Peróxidos	6,10	Grasas	100 g
K270	0,07	de las cuales:	
Cera (mg/kg)	< 250 mg/kg	Saturadas	15 g
		Monoinsaturadas	73 g
		Poliinsaturadas	12 g

Contiene cantidades insignificantes de hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal
*VNR Valores de referencia de nutrientes



www.cellerbatea.com