



denominació d'origen  
TERRA ALTA DOP

varietats  
ARBEQUINA I EMPELTRE

# GINY DE BATEA

DESCRIPCIÓ	Oli Verge extra d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics
ELABORACIÓ	Olives recollides manualment a una alçada aproximada de 376 m a finals de novembre. Se'n fa extracció mecànica a temperatura controlada, posterior filtrat i es conserva en dipòsits d'acer inoxidable. Per a l'obtenció d'un litre d'oli s'utilitzen aproximadament 7 kg d'olives.
NOTA DE TAST	Oli d'oliva verge extra, suau i afruitat. <b>COLOR</b> groc verdós. <b>AROMA</b> Al nas presenta aromes d'olives verdes, herba acabada de tallar, poma, plàtan madur i fruita seca verda com ametlla i nous. <b>GUST</b> dolç, fluid, gust d'ametlla verda, poma, carxofa i pell de plàtan. Molt equilibrat.
MARIDATGE	Marida perfectament amb qualsevol plat, en especial amanides, postres, verdura fresca, salses, peixos, formatge fresc i mató.

ampolla de 500 ml

6 ampolles per caixa

## ANÀLISI QUÍMICA

## VALOR NUTRICIONAL per a 100 g

Acidesa	0,20°	Valor energètic	3.700Kj / 90Kcal
Peròxids	6,10	Greixos	100 g
K270	0,07	dels quals:	
Cera (mg/kg)	< 250 mg/kg	Saturats	15 g
		Monoinsaturats	73 g
		Polinsaturats	12 g

Conté quantitats insignificants d'hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.

\*VNR Valors de referència de nutrients



[www.cellerbatea.com](http://www.cellerbatea.com)