Qori
Ethnic Gourmet

# FICHA TÉCNICA

Aceite de oliva extra virgen Qori, es un aceite fresco de frutado medio con equilibrado amargo y picante. Presenta notas de manzana, hierba recién cortada y almendra verde. Extraído en orígen despúes de 4 horas de cosechada la fruta. Corresponde a la línea gourmet de nuestra empresa, producido en el Valle del Limarí de la Región de Coquimbo, Chile.

**86 puntos**
Guía Mundial de Aceites de Oliva 2017

## Origen

Valle del Limarí - Chile.

## Proceso

Máximo 4 horas después de cosecha.

## Nota de Cata

Frutado medio con equilibrado balance entre amargo y picante.

Notas de manzana, hierba recién cortada y almendra verde.

## Categoría

Aceite de oliva extra virgen.

## Composición

Aceite de variedades Arbequina, Arbosana y Coratina.

## Certificaciones

Global GAP, HACCP.

## Análisis químico

| | |
|---|---|
| Acidéz: | <0.2% |
| Indice de Peróxidos: | 3.5 |
| K 232: | 1.44 |
| K 270: | 0.05 |
| Delta K: | <0.01 |

## Perfil de ácidos grasos (%)

| | |
|---|---|
| Acido Oléico: | 72.0 |
| Acido Palmítico: | 12.5 |
| Acido Linoléico: | 9.0 |
| Acido Linolénico: | 0.8 |

## Formatos

250 ml

500 ml