

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 origen después con un máximo de 4 horas de cosechada la fruta. Corresponde a la línea Premium de nuestra empresa, producido en el Valle del Limarí de la Región de Coquimbo, Chile.

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.
Calidad	Aceite de oliva extra virgen
Variedades	Arbequina, Arbosana y Coratina
Análisis Químico.	Acidez : <0,2% Índice de peróxidos : 3,5 K232 : 1,44 K270 : 0,05 Delta K : < 0,01
Perfil de ácidos grasos:	Ácido Oléico: 72,0 Ácido Palmítico : 12,5 Ácido Linoleico: 9,0 Ácido Linolénico : 0,8
Formatos	Botella vidrio 250 ml (caja de 12 unidades) Botella vidrio 500 ml (caja de 12 unidades) Bidón PET 2 L Bidón PET 5 L
Vida útil	24 meses