



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PREMIUM

WWW.AURAOILVEOIL.COM



Aura Limited Edition

Este aceite es obtenido de olivas de las variedades Arbosana, Arbequina y Koroneiki, recolectadas a inicios de maduración, procesadas en frío inmediatamente después de su cosecha. El resultado es un elegante aceite de aroma intenso, con notas de hierba fresca, manzana verde, tallo de alcachofa y plátano verde. En boca, su sabor intenso se percibe en equilibrio, entre un picante agradable y largo, y un leve amargor

NOTAS TÉCNICAS

Variedades en la mezcla

Arbequina
Arbosana
Koroneiki
Picual

Formatos Disponibles

500 mL

Método de Extracción

100% Extracción en Frío

Análisis Químico

Ácido Oleico	<0,2
Peróxidos (Meq O ₂ /Kg)	6,10
K232	1,75
K270	0,13
ΔK	<0,01

Información de Carga

	500 mL
Botellas por Caja	12
Cajas por Pallet	119
Pallet por contenedor de 20'	10
Botellas por contenedor de 20'	14.280
Cajas por contenedor de 20'	1.190
Litros por contenedor de 20'	7.140

