

DAMA DE ELAIA

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Ecológico

**OUTSTANDING
QUALITY**

FARGA

Farga es el fruto insignia de la finca Dama de Elaia por eso le envasamos como el mejor aceite mono varietal de cada temporada, que reuniendo unas cualidades excepcionales nos permita rendir homenaje a aquella gente que con su esfuerzo cultivaban el olivar de montaña.

El aceite de oliva Virgen Extra Farga, destaca especialmente por la antigüedad de los olivares donde es producido. Sus características organolépticas excepcionales hacen que cada día sea más apreciado por el sector Gourmet

CARACTERÍSTICAS

Olor: Intensidad aromática alta, frutado de aceituna verde en nariz (verde, hierba cortada, clorofila, almendra verde) y frutado de aceituna.

Sabor: Intenso en boca, se destacan los mismos perfiles aromáticos, Entrada intensa en boca con picante intenso (4,5) y amargo alto (4) que va dejando paso a su complejidad gustativa. Astringente.

Color: verdoso

Tabla Nutricional	
Valores nutricionales por 15 ml	
Valor Energético	126 kal
Proteínas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
Grasas	14 g de las cuales
Saturadas	2,2 g
Monoinsaturadas	10,7 g
Poliinsaturadas	1,1 g
Colesterol	0 mg

Acidez 0,17%

Ind. Peróxidos 6,5 m.e.q

K270 0,14 K232 2,07 Delta-K 0,00


Ceras 38 mg/kg





DAMA DE ELAIA

BENJAMÍN BALLESTER

 + 34 67901650893

 benjaminballester@damadeeleia.com