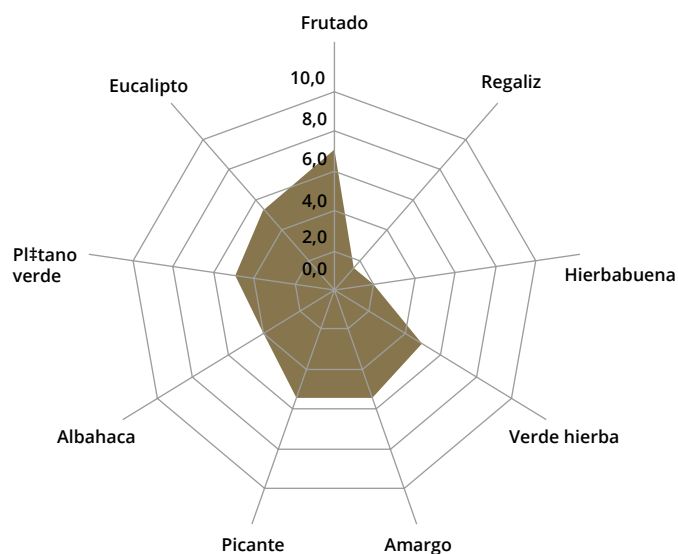


# FICHA TÉCNICA | ACEITE LECHÍN DE GRANADA



## PERFIL

Corresponde a un aceite de tipo verde, frutado intenso. Equilibrado y persistente en boca. Predomina el verde-fresco de hoja, hierba y alcachofa combinados con matices dulces-maduros de especiados y hierba aromática.

Relación Mono/Poliinsaturados	8,48
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	575
Amargor (K225)	0,310
Estabilidad (horas a 98,8°C)	15,35

Ácidos grasos (%)	
Palmítico (C 16:0)	13,10
Palmitoleico (C 16:1)	0,99
Estearico (C 18:0)	2,23
Oleico (C 18:1)	73,87
Linoleico (C 18:2)	8,13
Linoleico (C 18:3)	0,75