

FICHA TÉCNICA | ACEITE PICUAL

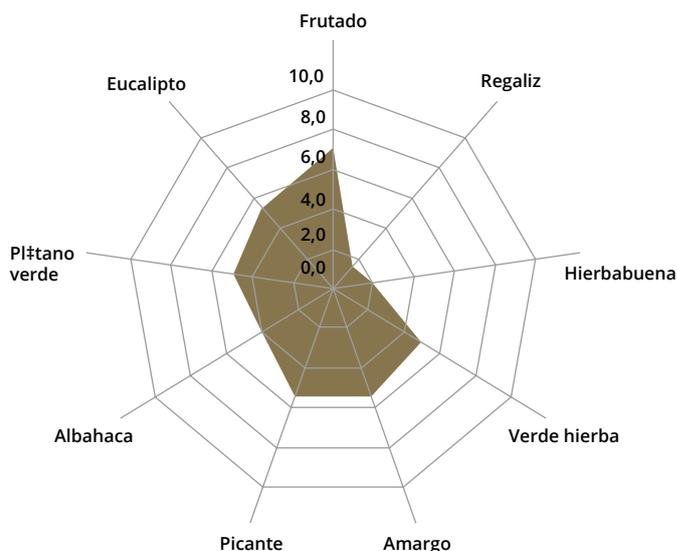


PERFIL

El aceite de la variedad "Picual" tiene una fuerte personalidad, presentando matices sensoriales específicos que la hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites varietales. Se trata de un aceite frutado, fragante, con atributos positivos de amargo, picante y astringente que se suavizan con el tiempo. Como atributos específicos destacan la higuera y la madera fresca que le proporcionan una gran personalidad.

Su composición se caracteriza por un alto contenido en ácido oléico, monoinsaturado de alto interés nutricional, bajo contenido en ácido linoléico y contenido medio en palmítico.

Relación Mono/Poliinsaturados	
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	323
Amargor (K225)	0,31
Estabilidad (horas a 98,8°C)	119



Su contenido en Vitamina E es medio. Presenta un contenido medio-alto en polifenoles totales, proporcionándole unos caracteres sensoriales de gran personalidad, con atributos amargo y picante algo marcados.

Su excelente composición acídica, unida a su contenido en antioxidantes naturales, polifenoles y tocoferoles esencialmente, hacen que el aceite de la variedad "Picual" tenga una altísima estabilidad al enranciamiento.

Ácidos grasos (%)	
Palmítico (C 16:0)	10,87
Palmitoleico (C 16:1)	1,40
Estearico (C 18:0)	3,26
Oleico (C 18:1)	78,10
Linoleico (C 18:2)	4,64
Linoleico (C 18:3)	0,65