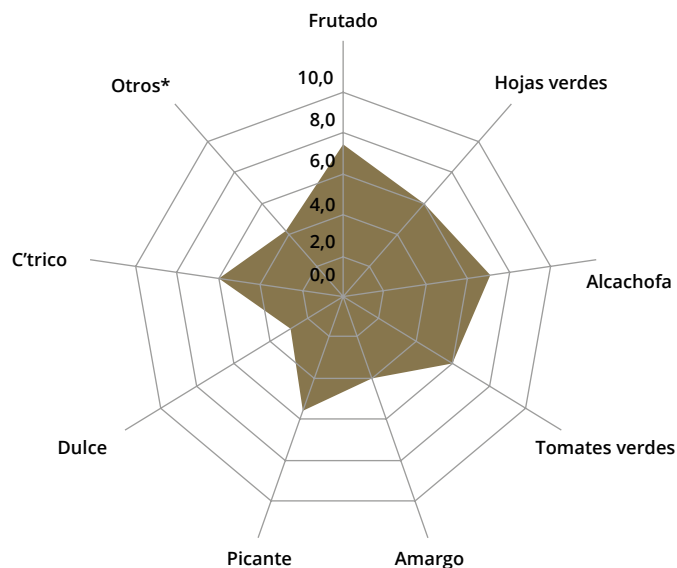


FICHA TÉCNICA | ACEITE GORDAL DE HELLÍN



PERFIL

Una singular y única variedad mundial, nuestro Aceite Virgen Extra ofrece una exclusiva referencia en el mercado internacional, Benizal. Su extraordinario aroma de alcachofa y tomate verde ofrece a los sentidos del gusto y olfato un placer singular. Nuestro propio cultivo de Benizal garantiza que se pueda obtener este líquido dorado único, gracias al cuidado del olivar y la aceituna.

La descripción sensorial del Benizal (o Benizar) se complementa con la presencia de intensos aromas de hoja verde de aceituna, que se redondea con suaves

intensidades cítricas y equilibradas, que dan un gusto final amargo y picante. Esta variedad presenta un antioxidante único, con un alto nivel de calidad nutricional y terapéutica. Se recomienda el uso de Benizal o Benizar para alimentos crudos, ensaladas y con pescado blanco y verduras.

Relación Mono/Poliinsaturados	
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	520
Amargor (K225)	0,27
Estabilidad (horas a 98,8°C)	93

Ácidos grasos (%)	
Palmítico (C 16:0)	16,49
Palmitoleico (C 16:1)	1,48
Estearico (C 18:0)	1,72
Oleico (C 18:1)	79,09
Linoleico (C 18:2)	9,16
Linoleico (C 18:3)	1,69