



TECHNICAL NOTE // FICHA TÉCNICA
 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MUÑANA"
 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "MUÑANA"



Producto // Product

Producto // Product: **Aceite de Oliva Virgen Extra / Extra Virgin Olive Oil**

Almacenamiento // Storage: Almacén seco sin luz solar // Dry place without sunlight

Empresa // Company

Nombre de la empresa // Company name: **Agro Sierra Nevada, S.L.**

Marca comercial // Commercial brand: **Aceite de Oliva Virgen MUÑANA**

Dirección // Address: Finca Peñas Prietas. Ctra Graena-La Peza s/n. 18517 Cortes y Graena (Granada-Spain)

Teléfono // Phone number: **+34 958 670 715**

e-mail: info@bodegasmunana.com

www.bodegasmunana.com

Gerencia // Management: **Daniel Fernández**

Móvil // Cellular: **+34 689459492**

Ingredientes // Ingredients

100% Aceite de Oliva Virgen Extra Filtrado // 100% Filtered Extra Virgin Olive Oil

Variedad // Variety: PICUAL

Uso // Use: Consumo en crudo, guisos y fritos. Apto para fabricación de cosméticos. // Eating raw such as in salads, to cook and for frying.

Valores nutricionales // Nutritional Facts (100g)

Energy value	4066KJ/989 Kcal
Protein	0g
Carbohydrate	0g
Sugars	0g
Saturated Fat	13,8g
Monounsaturated Fat	81,8g
Posyunsaturated Fat	4,2g
Cholesterol	0g
Salt	0g

Fórmula // Formula

Ingredientes / Ingredients

Aceite de oliva virgen extra // Extra Virgin Olive Oil.

Acidez máxima // Maximum Acidity: ≤0,4%

%

100 %

Origen // Origin

Finca Peñas Prietas // Cortes y Graena (GRANADA-SPAIN)

Análisis de las materias primas // Analysis

Características químicas // Chemical characteristics

TEST

VALOR // VALUE

TEST

Acidez expresada en % de AC. Oleico

Peróxido Kg

Impurezas

Absorción al ULTRAVIOLETA K270

Absorción al ULTRAVIOLETA K232

Humedad

≤0,4%

5,6

0

0,11

1,23

0,08

Acidity expressed in % of Oleic Acid

Peroxide Index

Impurity

UV SPECTROMETRY K270

UV SPECTROMETRY K232

Humidity

Características organolépticas // Organoleptic Characteristics

Cata

Tasting notes

Frutado complejo de aceituna verde, con notas de césped recién cortado, tomatera, almendra alioza y cascara de plátano verde, de intensidad media-alta.

En boca, presenta una entrada fresca y sabor a hierba, amargo y picante de intensidad media, recordándonos las propiedades de su variedad de aceituna picual.

Fruity complex of green olives, with notes of freshly cut grass, tomato plant, alioza almond and green banana peel, of medium-high intensity.

In the mouth, it presents a fresh entrance and grass flavor, bitter and spicy medium intensity, reminding us of the properties of its variety of picual olive.