

# PATAGONIA GOURMET



## ORGANIC

### OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN

Grand Blend



<b>Tipo</b>	Aceite de oliva Virgen Extra - Blend
<b>Olivas</b>	Arbequina, Arauco, Frantoio y Farga.
<b>Origen</b>	Fincas de Mendoza: Rivadavia, suelo petreo-arenoso a 800 mts. de altura, y Maipú, suelo pedregoso a 900 mts. de altura en la cordillera de los Andes.
<b>Riego</b>	Goteo con agua de deshielo de la cordillera de los Andes.
<b>Cultivo</b>	Semi intensivo, trabajos de desmalezamiento, fertilización, poda y cosecha manual y mecánica.
<b>Cosecha</b>	Olivas verdes, envero (Abril/Mayo 2024)
<b>Proceso</b>	Orgánico, elaboración materias primas naturales, sin utilizar plaguicidas, fertilizantes artificiales, ni otros productos químicos. Biológico, libre de materias primas u organismos modificados genéticamente.
<b>Descriptor</b>	Frutado y aromático. Algo picante y amargo. Amarillo dorado. Sabe a plátanos, almendras verdes y hierbas recién cortadas. Muy saludable por su alto contenido en antioxidantes.
<b>Intensidad</b>	Suave - Media
<b>Elaboración</b>	Molienda de olivas dentro de las 6 horas de cosecha temprana, amasado y centrifugado en frío.
<b>Conservación</b>	Tanques de acero inoxidable y depósito a 18°C.
<b>Maridaje</b>	Ideal para todo tipo de comidas, especialmente con carnes blancas, pescados, mariscos, panes, pastas, salsas, pizzas, vegetales cocidos y en repostería.
<b>Acidez</b>	Menor a 0.3%
<b>Vencimiento</b>	20 / 07 / 2026
<b>Presentación</b>	Botella de vidrio de 250ml, 500ml.
<b>Packaging</b>	Cajas x 12 botellas de 250ml, cajas x6 botellas de 500ml.