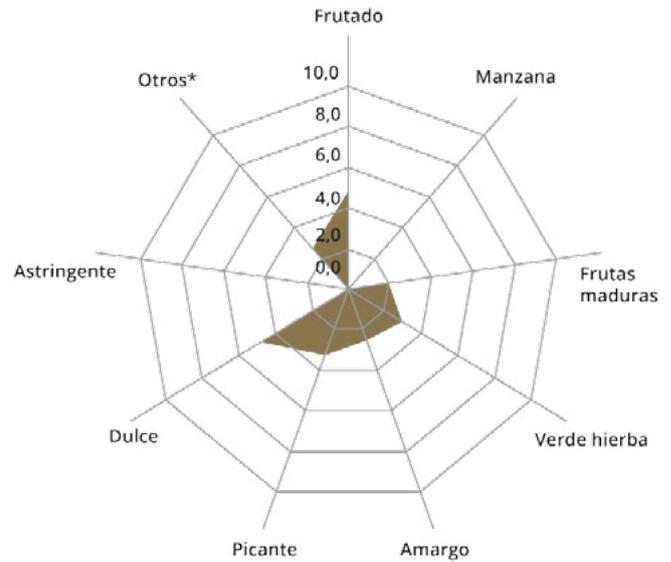


FICHA TÉCNICA | ACEITE ARBEQUINA



PERFIL

El aceite de la variedad "Arbequina" se caracteriza por su fluidez y su extraordinaria fragancia. Se trata de un aceite muy afrutado, con ligero sabor a manzana, verde herbáceo, muy poco amargo y picante, de sabor dulce. Es un aceite suave y muy fluido en boca, siendo atributos específicos la almendra verde, alloza, y el sabor a hierba recién cortada.

En cuanto a su composición acídica, presenta un contenido medio-bajo en ácido oleico y un alto nivel de

ácidos grasos poliinsaturados que le confieren su fluidez característica.

Tiene un contenido medio en vitamina E (α -tocoferol) y bajo en polifenoles totales, lo que le proporciona suavidad y dulzor a sus aceites. La estabilidad al enranciamiento de los aceites de la variedad "Arbequina" puede considerarse media-baja.

Relación Mono/Poliinsaturados	7,57
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	270
Amargor (K225)	0,124
Estabilidad (horas a 98,8°C)	7,89

Ácidos grasos (%)	
Palmítico (C 16:0)	13,97
Palmitoleico (C 16:1)	1,53
Estearico (C 18:0)	1,83
Oleico (C 18:1)	71,78
Linoleico (C 18:2)	9,28
Linoleico (C 18:3)	0,47