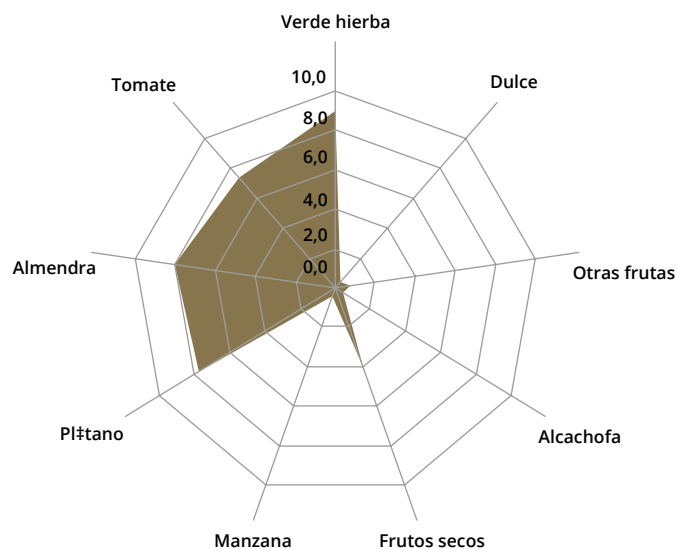


# FICHA TÉCNICA | ACEITE BLANQUETA



## PERFIL

El aceite de la variedad "Blanqueta" se caracteriza por su fluidez y su frutado intenso junto a una buena fragancia. Se trata de un aceite muy frutado, con ligero sabor a manzana, ligeramente verde herbáceo, algo amargo y más picante.

Es un aceite muy fluido en boca que junto con una ligera astringencia y su característico sabor a almendra con connotaciones a higuera y madera definen claramente el perfil sensorial de estos aceites.

El contenido en ácido oleico y un alto nivel de ácidos grasos poliinsaturados de sus aceites le confieren su fluidez característica.

Tiene un contenido medio en vitamina E y medio así mismo en polifenoles totales, lo que le proporciona fluidez y sabor afrutado a sus aceites. La estabilidad al enranciamiento de los aceites de la variedad "Blanqueta" puede considerarse baja.

Relación Mono/Poliinsaturados	
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	322
Amargor (K225)	0,35
Estabilidad (horas a 98,8°C)	27,1

Ácidos grasos (%)	
Palmítico (C 16:0)	13,84
Palmitoleico (C 16:1)	1,19
Estearico (C 18:0)	1,96
Oleico (C 18:1)	56,91
Linoleico (C 18:2)	15,89
Linoleico (C 18:3)	0,36