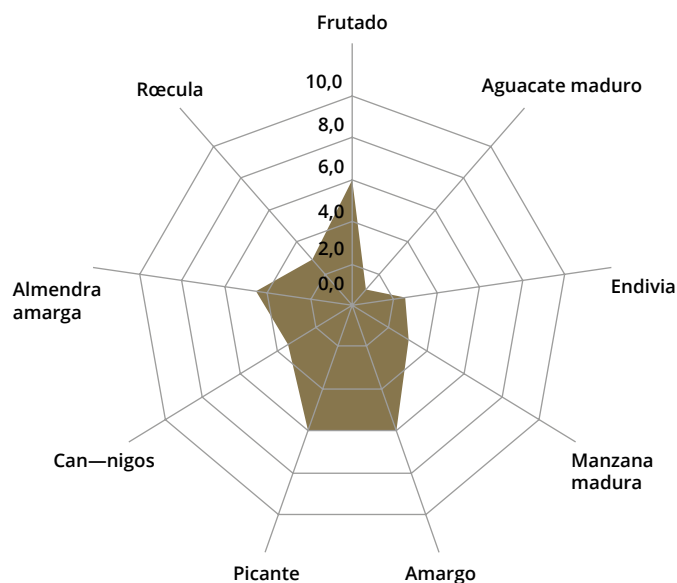


FICHA TÉCNICA | ACEITE CORNICABRA



PERFIL

El aceite de la variedad "Cornicabra" presenta unos caracteres sensoriales característicos con una personalidad poco acusada, lo que le comporta la facultad de ser receptivo para ser compuesto. Se trata de un aceite frutado y fragante, con connotaciones suaves de verde, amargo y picante. Poco astringente y suave al paladar. Ligero sabor a almendra.

Sus aceites se caracterizan por un alto contenido en ácido oleico, monoinsaturado de alto interés nutricional, bajo contenido en ácido linoléico y medio en ácido palmítico.

El contenido en vitamina E es medio. Presenta un buen contenido en polifenoles totales, lo que le proporciona al aceite fragancia y sabor verde.

El aceite de la variedad "Cornicabra" tiene una estabilidad al enranciamiento, sólo comparable con el aceite de "Picual", si bien éste es algo más estable.

Relación Mono/Poliinsaturados	
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	488
Amargor (K225)	0,377
Estabilidad (horas a 98,8°C)	107

Ácidos grasos (%)	
Palmítico (C 16:0)	11,37
Palmitoleico (C 16:1)	1,31
Estearico (C 18:0)	2,88
Oleico (C 18:1)	77,10
Linoleico (C 18:2)	4,45
Linoleico (C 18:3)	0,73