

SÓLO ENVASAMOS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA DE SEGURA

VIRGEN EXTRA

Acidez $\leq 0.8^\circ$
 Panel de cata $\geq 6,5$
 Zumo de aceituna obtenido exclusivamente por medios mecánicos en primera presión en frío
 Su sabor y aroma son absolutamente irreprochables.
Los aceites con Denominación de Origen están controlados por el panel de cata del Consejo Regulador, organismo independiente, que garantiza su óptima calidad, mediante contraetiqueta numerada

ACEITUNA

ACEITES VIRGENES

VIRGEN

Acidez $\leq 2^\circ$
 Panel de cata $\geq 5,5$
 Zumo de aceituna obtenido exclusivamente por medios mecánicos
 Sabor y aroma presentan algún defecto ligeramente perceptible

LAMPANTE

Acidez $> 2^\circ$
 Panel de cata $< 5,5$
 No apto para el consumo directo

REFINERIA

REFINADO

Acidez 0°

ACEITE DE OLIVA

Mezcla de ACEITE DE OLIVA REFINADO (obtenido por procedimientos químicos) y ACEITE DE OLIVA VIRGEN en distintas proporciones
 Acidez en función de la cantidad de Aceite Virgen añadido (a mayor cantidad de Aceite Virgen añadido mayor acidez)

