

Aceite de oliva extra virgen Qori, es un aceite fresco de frutado medio con equilibrado amargo y picante. Presenta notas de manzana, hierba recién cortada y almendra verde. Extraído en origen después de 4 horas de cosechada la fruta. Corresponde a la línea gourmet de nuestra empresa, producido en el Valle del Limarí de la Región de Coquimbo, Chile.



**86 puntos**  
Guía Mundial de Aceites de Oliva 2017

## FICHA TÉCNICA

<b>Origen</b>	Valle del Limarí - Chile.										
<b>Proceso</b>	Máximo 4 horas después de cosecha.										
<b>Nota de Cata</b>	Frutado medio con equilibrado balance entre amargo y picante. Notas de manzana, hierba recién cortada y almendra verde.										
<b>Categoría</b>	Aceite de oliva extra virgen.										
<b>Composición</b>	Aceite de variedades Arbequina, Arbosana y Coratina.										
<b>Certificaciones</b>	Global GAP, HACCP.										
<b>Análisis químico</b>	<table border="1"> <tr> <td>Acidez:</td> <td>&lt;0.2%</td> </tr> <tr> <td>Indice de Peróxidos:</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>K 232:</td> <td>1.44</td> </tr> <tr> <td>K 270:</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>Delta K:</td> <td>&lt;0.01</td> </tr> </table>	Acidez:	<0.2%	Indice de Peróxidos:	3.5	K 232:	1.44	K 270:	0.05	Delta K:	<0.01
Acidez:	<0.2%										
Indice de Peróxidos:	3.5										
K 232:	1.44										
K 270:	0.05										
Delta K:	<0.01										
<b>Perfil de ácidos grasos (%)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Acido Oléico:</td> <td>72.0</td> </tr> <tr> <td>Acido Palmítico:</td> <td>12.5</td> </tr> <tr> <td>Acido Linoléico:</td> <td>9.0</td> </tr> <tr> <td>Acido Linolénico:</td> <td>0.8</td> </tr> </table>	Acido Oléico:	72.0	Acido Palmítico:	12.5	Acido Linoléico:	9.0	Acido Linolénico:	0.8		
Acido Oléico:	72.0										
Acido Palmítico:	12.5										
Acido Linoléico:	9.0										
Acido Linolénico:	0.8										
<b>Formatos</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td></td> <td>500 ml</td> </tr> </table>		250 ml		500 ml						
	250 ml										
	500 ml										