

# Variedad Arbequina

## Descripción

Produce aceites de características armoniosas, suaves, ligeras, delicadas, dulces, casi siempre almendrados y con un aroma a frutos maduros (papilla de frutas y manzana), en los que a veces se atisban aromas exóticos.

## Formatos de emvasado:

250cc  
500cc  
750cc  
1000cc  
5000cc

## Índices físicos y químicos

Índice de Refracción	--
Acidez (% ácido Oleico)	0,11
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> libre/Kg.)	2,9

## Absorbancia UV

K <sub>232</sub>	1,62
K <sub>270</sub>	0,14
ΔK	<0,01

# Variedad Koroneiki

## Descripción

Produce un aceite de fuerte personalidad, muy aromático y frutado, con sensaciones de tomate verde, manzana, te verde, con una clara prevalencia final de notas amargas, astringentes y picante de alta intensidad.

## Formatos de emvasado:

250cc  
500cc  
750cc  
1000cc  
5000cc

## Índices físicos y químicos

Índice de Refracción	–
Acidez (% ácido Oleico)	0,17
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> libre/Kg.)	4,39

## Absorbancia UV

K <sub>232</sub>	1,50
K <sub>270</sub>	0,15
ΔK	<0,01

# Variedad Lechino

## Descripción

Produce aceites fluidos de sabores vegetales, amargor medio y un postgusto a almendra verde en boca.

## Formatos de emvasado:

250CC  
500CC  
750CC  
1000CC  
5000CC

## Índices físicos y químicos

Índice de Refracción	–
Acidez (% ácido Oleico)	0,21
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> libre/Kg.)	5,79

## Absorbancia UV

K <sub>232</sub>	1,70
K <sub>270</sub>	0,18
ΔK	<0,01

# Variedad Frantoio

## Descripción

Produce aceites de sabor y frutado intenso, con un elegante amargor que da paso sutilmente a una sensación picante, con aroma a pasto recién cortado y frutas frescas

## Formatos de emvasado:

250cc  
500cc  
750cc  
1000cc  
5000cc

## Índices físicos y químicos

Índice de Refracción	–
Acidez (% ácido Oleico)	0,26
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> libre/Kg.)	7,56

## Absorbancia UV

K <sub>232</sub>	1,75
K <sub>270</sub>	0,12
ΔK	<0,01

# Variedad Picual

## Descripción

Los aceites de llano son aceites de gran cuerpo, normalmente amargos, con cierto sabor a madera. Los de montaña, suelen ser más suaves aunque con un sabor a fresco y agradable.

## Formatos de emvasado:

250cc  
500cc  
750cc  
1000cc  
5000cc

## Índices físicos y químicos

Índice de Refracción	–
Acidez (% ácido Oleico)	0,17
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> libre/Kg.)	3,66

## Absorbancia UV

K <sub>232</sub>	1,46
K <sub>270</sub>	0,14
ΔK	<0,01

# Variedad Arbosana

## Descripción

Produce matices a otras frutas como almendra verde, tomate verde, hinojo, alcachofa y menta. La sensación en boca es fresca y equilibrada en amargor, picante y dulzor con una atenuada astringencia final

## Formatos de emvasado:

250cc  
500cc  
750cc  
1000cc  
5000cc

## Índices físicos y químicos

Índice de Refracción	–
Acidez (% ácido Oleico)	0,30
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> libre/Kg.)	5,04

## Absorbancia UV

K <sub>232</sub>	1,73
K <sub>270</sub>	0,21
ΔK	<0,01



### Santiago

Av. Las Condes 11380 .of 34

Vitacura - Stgo Chile

Telefono: (56-2) 215 71 61

Fax: (56-2) 217 09 39

### Marchigüe

San Jose de Marchigüe S.N

La Estrella - VI REGION

Telefono: (56-72) 58 48 79