

Casta Aceite de pepa de Uva

Origen

Este aceite de pepa de uva ha sido producido usando el sistema de presión en frío sobre las semillas de uva. Después de la extracción, fue decantado, filtrado y desodorizado en un sistema de vacío (sin el empleo de sustancias químicas), asegurando un aceite de pepa de uva 100% puro. Este aceite tiene un aroma suave y una sensación en boca muy grata.

Características

Tipo de aceite: Pepa de uva.

Método de extracción: Presión en frío.

Color: Verde suave.

Acidez máxima: 0,8 %

Método de conservación: Mantener la botella bien cerrada y en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.



Comentario de Cata

Este aceite tiene un aroma suave y muy distintivo de un color verde claro. Nos recuerda sabores de uva, con notas herbáceas.

Nº	Physical and chemical characteristics	Method	Unit	Value
1	Physical characteristics			
1.1	Density at 20° C	Ph. Eur (2.2.5)	G/cm ³	0.918 - 0.926
1.2	Refractive index at 20° C	Ph. Eur (2.2.6)		1.470 - 1.477
2	Chemical characteristics			
2.1	Iodine Value	Ph. Eur (2.5.4)	gl ₂ /100g	120 - 151
2.2	Acid Value	Ph. Eur (2.5.1)	mg KOH/g	0.2 max.
2.3	Peroxide Value	Ph. Eur (2.5.5)	meq O ₂ /kg	1.5 max.
2.4	Saponification Value	Ph. Eur (2.5.6)	mgKOH/g	188 - 194
2.5	Unsaponifiable matter	Ph. Eur (2.5.7)	% (m/m)	2.0 max
2.6	Antioxidants (Tocopherols mixed)	Ph. Eur (2.5.20)	ppm	300
3	Fatty acids composition	Ph. Eur (2.4.22A)	%	
3.1	16:0 Palmitic acid			3 - 9
3.2	18:2 Stearic acid			2 - 5
3.3	18:1 Oleic acid			10 - 26
3.4	18:2 Linoleic acid			65 - 78
3.5	18:3 Linolenic acid			2.0 max
3.6	20:0 Araquidic acid			1.0 max

Sugerencias de consumo

Apropiado para todo tipo de técnicas de cocina, como los alimentos fritos, salados y al horno. Su mayor expresión se obtiene en la preparación de ensaladas.

Presentación

Botellas de 500 ml y 1000 ml.