

## FICHA CARACTERISTICAS: "La Aceitera de la Abuela"

### FÁBRICA: LA ACEITERA DE LA ABUELA S.L.

La almazara está situada en el sureste de Madrid en la localidad de Titulcia, en plena comarca olivarera madrileña. Dichas instalaciones son de tecnología alemana de última generación.

### ELABORACIÓN

El método de elaboración es de primera extracción en frío (únicamente por medios mecánicos)



La aceituna utilizada procede exclusivamente de olivares de cultivo ecológico, inscritos en el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM) y controlados por dicho organismo.

Es recolectada en su momento óptimo de madurez y procesada el mismo día, el tiempo de espera es inferior a 18 horas lo que asegura el buen estado fisiológico del fruto que una vez molido y batido a temperatura inferior a 22°C es separado, por medios mecánicos exclusivamente, el aceite del resto de la materia vegetal.

### ACEITE

La variedad de aceituna es la Cornicabra, mayoritaria en Madrid

Su aceite es de una marcada personalidad en amargo y picante, poco dulce y un frutado elevado, de textura aterciopelada. Es un aceite muy estable debido a la alta proporción de ácidos grasos monoinsaturados. Su acidez es inferior a 0,4