

# DELEYDA CLASSIC



Aceite de intensidad delicado. Muy herbáceo en nariz, recuerda aromas verdes de almendra y algunas notas dulces y orales. En boca es un aceite suave, con sabores verdes y un agradable picor.



#### TIPO DE ACEITE DE OLIVA

Extra virgen



#### ORIGEN

Olivas provenientes de nuestro campo ubicado en Pumanque (VI Región)



#### VARIETADES

Arbequina, Arbosana y Koroneiki



#### TIPO DE COSECHA

Manual y Mecánica



#### MESES DE COSECHA

Mayo y junio

#### PROCESO DE ELABORACIÓN

Nuestras olivas se procesan el mismo día en que son cosechadas, para obtener un aceite de alta calidad, aromático y sin defectos organolépticos.

**Acidez libre:** < 0,2%

**Nivel de peróxidos:** 6,7 (<20,0 parámetro COI)

**Polifenoles:** 370,7

#### CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco, alejado de la luz y del calor, siempre con la botella bien tapada.



#### FORMATOS DISPONIBLES

Botella 250, 500, 750 y 1000 mL  
Bidón PET 2, 3 and 5 L

[www.deleyda.com](http://www.deleyda.com)

pro|CHILE  
CHILEAN PROMOTION BUREAU



Huerto El Cerrillo, Camino a Peñablanca s/n. Comuna de Pumanque, Chile. Teléfono: +56 722 822 077 email: [exports@deleyda.com](mailto:exports@deleyda.com)