



DELEYDA PREMIUM

Aceite de intensidad media. En nariz destaca su aroma herbáceo, con notas de manzana. La boca mantiene la frescura de la nariz, con buen amargor y un picor marcado y persistente.



TIPO DE ACEITE DE OLIVA

Extra virgen



ORIGEN

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



VARIETADES

Frantoio, Coratina, Koroneiki, Arbequina y Arbosana



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: 6,6 (<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 y 1000 ml

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