

★ ★  
OLIVÍCOLA  
**LAUR**  
• DESDE 1889 •



# ACEITE DE OLIVA

## VIRGEN EXTRA

# Alto En Polifenoles

**VARIETAL:** Arauco

**FINCA:** Cruz de Piedra, Mendoza

**EXTRACCIÓN:** Sistema continuo de extracción centrífuga

**ACIDEZ TOTAL:** 0,06% (Rango menor a 0,8%)

**POLIFENOLES:** Superior a 895 mg/Kg (Rango 100 - 1000 mg/kg)

**PEROXIDOS:** Menor a 3,84 meq O<sub>2</sub>/Kg (Rango menor 20 meqO<sub>2</sub>/kg)

**ESCUALENOS:** 6899 mg/Kg

**K270:** 0,11 (Rango menor a 0,22)

Este aceite de oliva virgen extra es considerado un super alimento por sus múltiples beneficios para la salud, provenientes de su alto contenido en Polifenoles. Los mismos son recomendados por su efecto antiinflamatorio, antioxidante, y preventivo contra enfermedades de nivel cerebral y cardiovascular, además de sus aspectos positivos vinculados a los síntomas gastrointestinales.

Entre los Polifenoles que podemos encontrar en este aceite se encuentran la oleuropeína, reflejada en su amargor y el oleocanthal, el cuál aporta el picor en el sabor, ambos combinados en su medida justa. Este aceite está enfocado en lograr ser un súper alimento y por tal motivo el sabor que posee es secundario, lograndose un excelente equilibrio entre amargor y picor con un intenso sabor herbáceo que aportan las aceitunas verdes.

Para la elaboración se utilizó Arauco, una de las variedades con alto contenido de polifenoles. Se obtuvieron 4 litros de aceite por cada 100Kg de aceitunas, debido a que su molienda fue realizada con la fruta extremadamente verde y con un procedimiento de innovación, que por medio de congelamiento logra la ruptura de las células, permitiendo así la liberación de mayor contenido de polifenoles.

**VISTA:** Color amarillo verdoso intenso.

**AROMA:** Frutado vegetal intenso.

**BOCA:** Marcadamente picante y amargo.



Videla Aranda 2850 - Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina

info@laur.ar -   /OlivicolaLaur

laur.ar

