

Edición Limitada

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Outstanding Quality

Ecológico



DAMA
DE ELAIA



Edición Limitada

Edición limitada es nuestra apuesta por el uso de la variedad Panisello, exclusiva de nuestra zona de producción. Produce un aceite de frutado verde de intensidad media, y notas maduras. Alto en oleico. Destaca el picante por encima del amargo y dulce.

Olor: Sus características sensoriales son de intensidad aromática media-ligera, frutado de aceituna verde-maduro en nariz (Plátano maduro y frutos rojos maduros) y frutado de aceituna medio en boca (alcachofa, plátano maduro y almendrado).

Sabor: Entrada dulce en boca con picante retardado en garganta (3) y un poco menos amargo (2,5). Algo de astringencia y equilibrado.

Color: Verdoso-Amarillento

Limited edition is our commitment to the use of the Panisello variety, exclusive to our production area. It produces a green fruity oil of medium intensity, and ripe notes. High in oleic. The spicy stands out over the bitter and sweet.

Smell: Its sensorial characteristics are medium-light aromatic intensity, fruity green-ripe olives in the nose (ripe banana and ripe red fruits) and fruity olive in the mouth (artichoke, ripe banana and almond).

Taste: Sweet entry in mouth with spicy delayed throat (3) and slightly less bitter (2,5). Some astringency and balanced.

Color: Greenish-yellowish

Tabla Nutricional / Nutritional table	
Valores nutricionales por 15 ml / Nutritional values for 15 ml	
Valor Energético / Energy Value	126 kal
Proteínas / Proteins	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0 g
Grasas / Fat	14 g de las cuales / of wich
Saturadas / Saturated	2,2 g
Monoinsaturadas / Monounsaturated	10,1 g
Poliinsaturadas / Polyunsaturated	1,6 g
Colesterol / Cholesterol	0 mg

Acidez 0,17%
Ind. Peróxidos 6,5 m.e.q
K270 0,131 K232 2,20 Delta-K 0,00
Ceras 52mg/kg

Acidity 0,17%
Ind. Peroxides 6,5 m.e.q
K270 0,131 K232 2,20 Delta-K 0,00

DAMA
DE ELAIA

e: damadeelaia@damadeelaia.com - t: +34 967 188 158



Contacto compras y distribución:

email: damadeelaia@damadeelaia.com

teléfono: +34 967 188 158



DAMA
DE ELAIA