

# DOLMEN DE LÁCARA

## Arbequina

**Monovarietal / *Monovarietal***

**Cultivo superintensivo / *Superintensive cultivation***

**Filtrado / *Filtered***

**Extracción en frío con métodos mecánicos /**

***Cold extraction with mechanical methods***

### Arbequina

Es una variedad originaria de Palestina que fue introducida en España en el siglo XVII. Olivo compacto y resistente al frío, ofrece aceitunas pequeñas y redondeadas en forma de racimo, siendo un árbol apropiado para cultivar en tierra de vega y regadío. La aceituna arbequina no solo se emplea para elaborar aceite de oliva, también es excelente para acompañar en la mesa. Además se puede recolectar de forma temprana o tardía, ofreciendo así, dos tipos de aceite de oliva:

- El frutado: de recolección temprana, con un color verdoso y un sabor almendrado amargo.
- El dulce: de recolección más tardía, con un color más amarillo y un sabor más dulce.

It is an original variety from Palestine that was introduced in Spain in the XVII century. It is a compact olive tree and resistant to cold which offers small olives and rounded in the shape of bunch. It is a tree adapted to cultivate in ground of fertile plain and irrigation. Arbequina olive is not only used to produce olive oil, it is also an excellent company to eat. In addition, it can be gathered in an early or late way, offering two types of olive oil:

- Fruity: early harvest, with a greenish color and a bitter almond flavor.
- Sweet: later harvest, with more yellow color and a sweeter taste.

### Nota de cata

#### **Tasting note**

El aceite Arbequina es un aceite suave y mantecoso de excelente calidad. Posee un olor frutado fresco como de hierba recién cortada con ciertas notas de almendras recién cogidas. Su sabor es entre dulce y picante. Su amargor es casi nulo y su picor está levemente marcado. Su color es dorado con matices verdosos. Es el aceite perfecto para aliñar ensaladas, para elaboraciones dulces y para realzar el sabor de los pescados. Por razones de durabilidad, filtramos el aceite para mantener así sus cualidades intactas durante más tiempo.

The arbequina olive oil is a soft and buttery oil of excellent quality. It has a fruity smell fresh as grass freshly cut with some notes of freshly picked almonds. Its flavor is sweet and spicy. Its bitterness is almost non-existing and his itching is slightly marked. Its color is golden with greenish hues.

It's the perfect oil for dressing salads, for sweet dishes and to enhance the flavor of the fish. For durability reasons, we filter the oil to keep its qualities intact for longer.



### Información Nutricional / *Nutritional information*

Valor medio por / <i>Average value per</i>	100 g.
Valor energético / <i>Energetic value</i>	3700 KJ (900 Kcal)
Grasas / <i>Fats</i>	100 g.
De las cuales saturadas / <i>Saturated</i>	14 g.
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>	0 g.
De los cuales azúcares / <i>Sugars</i>	0 g.
Proteínas / <i>Proteins</i>	0 g.
Sal / <i>Salt</i>	0 g.

Producido por: / *Produced by:*

**Los Canchales, Sdad. Coop. N.R.S. 16.004780/BA Montijo, Badajoz.**

Producto de Extremadura. *Product of Extremadura.*

Producido en España. *Product of Spain.*