

# MOLÍ NOU

arbequina  
PRIORAT



Categoria: Oli d'Oliva Verge Extra

Collita: 2024

Varietat: Arbequina.

Origen: Oliveres de la varietat arbequina de parcel·les dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta, a la comarca del Priorat. Recol·lecció manual.

Elaboració: Obtingut directament d'olives i sols mitjançant procediments mecànics. Extracció en fred.

Format de venda: bidons PET de 2L (8 u. per caixa) i 5L (3 u. per caixa).

Anàlisi químic:

- Grau d'acidesa: 0,15% àcid oleic.
- Índex de peròxids: 5.2% meq O<sub>2</sub>/kg greix.
- K270: 0.08.
- Estabilitat Rancimat a 120oC: 12,7.

Consum òptim fins a: 2026



VINÍCOLA  
PRIORAT  
— EST. 1917 —