



## COSECHA 2019

### Cuadro Comparativo de “ El Boletín de Análisis” con las normas de la C.E.

Los valores máximos permitidos para que sea Aceite de Oliva **Virgen Extra**, están contenidos en el Reglamento de la CEE nº 2568/91 (Anexos II, III, IX y XX) y UE 1348/2013

<u>Valores Reglamento Unión Europea</u>	<u>Valores en DONLOPE</u>	<u>Donlope supera en calidad valores UE</u>
- <b>Acidez Libre aove:</b> hasta 0,8°	<b>0,16°</b>	5 veces
- <b>Peróxidos:</b> < ó = a: 20	<b>3,4</b>	10 veces
- <b>K 232 :</b> < ó = a: 2,5	<b>1,64</b>	45%
- <b>K 270:</b> < ó = a: 0,22	<b>0,13</b>	50%
- <b>Delta K:</b> < ó = a: 0,01	<b>0,00</b>	100%
- <b>Esteres Etilícos, max.:</b> 30	<b>3</b>	4,5 veces

- Es la **transparencia total** nuestra norma, para demostrar **la calidad** del producto que vd. obtiene en Donlope y que vd. pueda compararlo con otras marcas (ninguna le enseñara ni entregara el boletín de análisis)
- Los análisis demuestran que corresponde exclusivamente a la **cosecha 2019**, no contiene aceites antiguos, ni mezclas de otros aceites de inferior calidad, algo que sucede con muchas marcas.
- Es aceite de oliva **100% Virgen Extra fresco**, como lo demuestra el **Boletín de Análisis**, realizado por laboratorio externo e independiente, que ninguna otra marca, supermercado o tienda le facilita.
- **Se envasa bajo pedido en la misma almazara donde se ha producido**, ( el numero aparece en la etiqueta, en otras marcas no aparece “**el producido y envasado**”. Se almacena en depósitos de acero inoxidable inertizados para que conserve toda su pureza en sabor y olor, como se aprecia en la evaluación Organoléptica “**Cata**”.
- Es un exquisito **zum**o de oliva de máxima calidad y se sirve directamente al domicilio “**del olivo a la mesa**”