



COSECHA 2021

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

Valores Reglamento Unión europea	Valores en Donlope	Donlope supera en calidad los valores de la UE
Acidez Libre aove: hasta 0,80°	0,20°	5 veces
Peróxidos: < ó = a: 20	3,2	11 veces
K 232 : < ó = a: 2,5	1,54	45%
K 270: < ó = a: 0,22	0,13	50%
Delta K: < ó = a: 0,01	0,00	100%
Esteres Etilicos, max.: 30	4	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.
- Los análisis demuestran que corresponde exclusivamente a la **cosecha 2021**, 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**”