

terra la vita

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

clorofil.la

És la nostra "edició limitada", el primer oli de la temporada, l'essència de l'oli verd, un oli amb molta personalitat, d'aroma intens, sabor salvatge i lleugerament picant.

L'alta concentració de clorofil.la fa que visualment tingui aquest color verdós i un sabor únic, on es reconeixen perfectament les propietats naturals que ens ofereix l'oliva.

format

ampolla 500 ml



www.terralavita.es



FITXA TÈCNICA

PRODUCTE: Oli d'Oliva Verge Extra

MARCA COMERCIAL: TERRA LA VITA Clorofil.la

VARIETAT: Arbequina 100%



CARACTERÍSTIQUES:

Color verdós intens, clorofil.la pura d'oliva verda en la seva màxima expressió. L'essència de l'oliva verda en el seu punt més àlgid recollida i mòlta just abans d'entrar a la tardor. Oli verd premsat en fred sense filtrar, amb decantació cònica durant 3 setmanes.

És l'essència de les essències amb gust molt equilibrat, lleugerament picant i amb un llarg viatge de sabor al paladar.

És el rei dels olis, el màxim exponent de Terra la Vita, creat per a paladars sense límits que busquen els extrems dels sabors.

FABRICAT I ENVASAT:

R.S.Nº 16.4195 / CAT – Origen UE

Albert Finestres Quintana

C/ Sant Ramón, 41

Cabrianes 08650

DNI: 39.347.404-Q

Telf: 609384484

Informació nutricional per 100g

Valor energètic	3700 kj 900 kcal
Greixos dels quals saturats	100 g 17 g
monoinsaturats	72 g
poliinsaturats	11 g

Conté quantitats insignificants d'hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal

L'oli d'oliva verge extra s'extreu exclusivament per mitjà de procediments mecànics en condicions tèrmiques que no produeixen cap alteració al producte final, és per això, extremadament important la salut del fruit i la correcta mòlta al molí.

Sense presència de substàncies al·lèrgiques de declaració obligatòria, d'acord amb l'anex II del Rgt- (UE) nº 1169/2011 de 25-10-2011.

Anàlisi	Resultats	Mètode
Acidesa Oleica (%)	0,19	Rgt. (CEE) nº 2568/91
Index de Peròxids (meq O2/Kg)	6,4	Rgt. (CEE) nº 2568/91
K 270	0,11	Rgt. (CEE) nº 2568/91
K 232	1,78	Rgt. (CEE) nº 2568/91
Valoració organolèptica	Verge Extra	Panel Oficial de Tast

REGISTRE SANITARI: 16.4195/CAT

NÚM. DE RSIPAC: 16.04195/CAT

CONSUMIR PREFERENTMENT: 15 MESOS DESPRÉS D'ENVASAR



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Laboratori Agroalimentari

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



BOLETÍN DE RESULTADOS

Nº Boletín: 0009518

Nº Registro: PT18_0965

Datos del cliente

PERE CABRÉ CABRÉ

REDESSA-Modul 41 Camí de Valls, 81-87

43204 REUS

Datos de la muestra

Tipo de muestra: AOV

Referencia: E4577

Tipo de análisis: Descriptivo

Observaciones:

Botella de cristal transparente de 250 ml tapada y precintada

Recepción muestra: 09/11/2018

Inicio análisis: 13/11/2018

Finalización análisis: 13/11/2018

Datos de los análisis

Nombre determinación	Resultado	Métodos
Fecha 1a Cata	13/11/2018	
Fecha 2a Cata	.	
Atributos positivos	Intensidad(1) ± DTS(2)	[01] PNT AOR0011
Frutado	5.4 ± 0.3	
Percepción frutado verde	87.5 %	
Percepción frutado maduro	12.5 %	
Amargo	4.5 ± 0.4	
Picante	4.8 ± 0.2	
Manzana	0.0 ± 0.1	
Otras frutas maduras	0.0 ± 0.1	
Lista atributos maduros	plátano	[02]
Verde	3.2 ± 0.3	
Dulce	4.1 ± 0.2	
Astringente	2.9 ± 0.4	
Almendra	2.8 ± 0.2	
Nuez	2.5 ± 1.0	

Continúa en la página siguiente ...

Passeig Sunyer 4-6
43202 Reus (Tarragona)
Tel. 977.31.82.79
Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
bustialac.daam@gencat.cat / acaivo@gencat.cat
Faq01-8

Pag : [1/2]



Doc.original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos -
DNI 17213140D (SIG)
14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



033FFJUTSZ15IOFFPT43CF09SI7RZWUG

Data creació còpia:
14/11/2018
Data caducitat còpia:
13/11/2021
Pàgina 1 de 4

BOLETÍN DE RESULTADOS



Nº Boletín: 0009518

Nº Registro: PT18_0965

Datos de los análisis

Nombre determinación	Resultado	Métodos
Otros atributos tolerables	2.7 ± 0.1	
Lista otros tolerables	ametlló carxofa nou tomaca	[02]
Defectos	Intensidad(1) ± DTS(2)	
Atrojado/Borras	0.0 ± 0.0	
Moho/humedad	0.0 ± 0.0	
Avinado/avinagrado/ácido/agrio	0.0 ± 0.0	
Olivas heladas	0.0 ± 0.0	
Rancio	0.0 ± 0.0	
Otros defectos	0.0 ± 0.0	
Lista otros defectos	.	[03]

Panel oficial reconocido por Consejo Oleícola Internacional (COI), campaña 2017-2018.
 Panel oficial autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,
 campaña 2017-2018

Observaciones:

- [01]: (1) Mediana de las observaciones (2) Desviación típica sólida
- [02]: Solo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores.
- [03]: Solo se detallan los indicados por más del 50% de los catadores.

Localidad y fecha Reus, 14 de Noviembre de 2018

Jefe del Panel

Boletín validado y firmado electrónicamente.

Passeig Sunyer 4-6
 43202 Reus (Tarragona)
 Tel. 977.31.82.79

Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
 bustialac.daam@gencat.cat / acalvo@gencat.cat
 Faq01-8

La muestra ha sido remitida por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida.
 Este boletín no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratori Agroalimentari.
 La incertidumbre de los resultados analíticos cuantitativos está a disposición de los clientes que la soliciten.

Pag : [2/2]



Doc.original signat per:
 Ma. Angeles Calvo Fandos -
 DNI 17213140D (SIG)
 14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
 d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



033FFJUTSZ15IOFFPT43CF09SI7RZWUG

Data creació còpia:
 14/11/2018
 Data caducitat còpia:
 13/11/2021
 Pàgina 2 de 4



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Laboratori Agroalimentari

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



BUTLLETÍ DE RESULTATS

Núm. Butlletí: 0009518

Núm. Registre: PT18_0965

Dades del client

PERE CABRÉ CABRÉ

REDESSA-Modul 41 Camí de Valls, 81-87

43204 REUS

Dades de la mostra

Tipus de mostra: OOV

Referència: E4577

Tipus anàlisi: Descriptiu

Observacions:

Ampolla de vidre transparent de 250 ml tapada i precintada

Recepció mostra: 09/11/2018

Inici anàlisi: 13/11/2018

Finalització anàlisi: 13/11/2018

Dades de les anàlisis

Nom determinació	Resultat	Mètode
Data 1er Tast	13/11/2018	
Data 2n Tast	.	
Atributs positius:	Intensitat(1) ± DTS(2)	[01] PNT AOR0011
Fruitat d'oliva	5.4 ± 0.3	
Percepció fruitat verd	87.5 %	
Percepció fruitat madur	12.5 %	
Amarg	4.5 ± 0.4	
Picant	4.8 ± 0.2	
Poma	0.0 ± 0.1	
Altres fruites madures	0.0 ± 0.1	
Llista atributs madurs	Plàtan	[02]
Verd	3.2 ± 0.3	
Dolç	4.1 ± 0.2	
Astringent	2.9 ± 0.4	
Ametlla	2.8 ± 0.2	
Nou	2.5 ± 1.0	

Continua a la pàgina següent ...

Passeig Sunyer 4-6
43202 Reus (Tarragona)
Tel. 977.31.82.79
Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
bustialac.daam@gencat.cat / acalvo@gencat.cat
Faq01-8

Pag : [1/2]



Doc.original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos -
DNI 17213140D (SIG)
14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



033FFJUTSZ15IOFFPT43CF09SI7RZWUG

Data creació còpia:
14/11/2018
Data caducitat còpia:
13/11/2021
Pàgina 3 de 4

BUTLLETÍ DE RESULTATS



Núm. Butlletí: 0009518

Núm. Registre: PT18_0965

Dades de les anàlisis

Nom determinació	Resultat	Mètode
Altres atributs tolerables	2.7 ± 0.1	
Llista altres tolerables	ametlló carxofa nou tomaca	[02]
Defectes	Intensidad(1) ± DTS(2)	
Amuntegades/Baixos	0.0 ± 0.0	
Fongs/humitat	0.0 ± 0.0	
Avinat/avinagrat/àcid/agre	0.0 ± 0.0	
Olives gelades	0.0 ± 0.0	
Ranci	0.0 ± 0.0	
Altres defectes	0.0 ± 0.0	
Llista altres defectes	.	[03]

Panell oficial reconegut pel Consell Oleícola Internacional (COI), campanya 2017-2018.

Panell oficial autoritzat pel Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, campanya 2017-2018.

Observacions:

- [01]: (1) Mediana de les observacions (2) Desviació típica sòlida
[02]: Només s'especifiquen els indicats per més del 33% dels tastadors.
[03]: Només s'especifiquen els indicats per més del 50% dels tastadors.

Localitat i data Reus, 14 de Novembre de 2018

Cap del Panell

Butlletí validat i signat electrònicament.

Passeig Sunyer 4-6
43202 Reus (Tarragona)
Tel. 977.31.82.79

Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
bustialac.daam@gencat.cat / acalvo@gencat.cat
Faq01-8

La mostra ha estat tramesa pel propi client. L'anàlisi només dona fe de la mostra rebuda.
Aquest butlletí no es pot reproduir parcialment sense l'aprovació per escrit del Laboratori Agroalimentari.
La incertesa dels resultats analítics quantitius és a disposició dels clients que la sol·licitin.

Pag : [2/2]



Doc.original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos -
DNI 17213140D (SIG)
14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



033FFJUTSZ15IOFFPT43CF09SI7RZWUG

Data creació còpia:
14/11/2018
Data caducitat còpia:
13/11/2021
Pàgina 4 de 4