

ACEITE DE OLIVA

En este caso se trata de una mezcla de aceites de oliva vírgenes (no el lampante), que es el que aporta el sabor y olor, y de oliva refinado. Su acidez no debe ser superior a 1,5 grados. Hay que indicar que son los más consumidos debido a su menor precio, encontrándose sobre todo los de 0,4 y 1 grado.

La mezcla se realiza con un 80-90 % de aceite refinado y un 10-20 % de aceite de oliva virgen.