

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

Se obtiene tras refinar el aceite extraído del orujo. La acidez debe estar comprendida entre 0 y 1,5 grados. Para poder darle sabor se mezcla con aceites de oliva vírgenes (no el lampante) de forma que de este hay un 10-20 % y de orujo refinado un 80-90 %.