

Aceite de Mallorca" o "Aceite Mallorquín" u "Oli de Mallorca" u "Oli Mallorquí"



Formado por las variedades Mallorquina o empeltre, arbequina y picual. Se pueden encontrar dos tipos:

-Frutado: de atributos sensoriales almendrado, dulce y frutado aceituna. La presencia de los atributos picante y amargo es moderada.

-Dulce: domina el atributo dulce. Los atributos picante y amargo son mínimos.

De color variable del amarillo dorado al amarillo verdoso, según la época de recolección de la aceituna.