



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



AlmaOliva Gran Selección

A.O.V.E.

- Un aceite de oliva virgen extra frutado intenso.
- Perfecto para su uso en distintos rangos de temperatura.
- Ideal para la restauración y elaboraciones profesionales.
- Aporta un toque de salud y calidad a sus productos.

Almaoliva Gran Selección es un gran aceite de oliva para los cocineros más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas *picudas*, *picuales* y *hojiblancas* hacen que *Almaoliva Gran Selección* sea un aceite de oliva perfecto para aquellos que disfrutan con un *aceite de oliva virgen extra frutado medio*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto con matices verdes y maduros.

FASE GUSTATIVA:

Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

MARIDAJES:

La selección de las aceitunas (picuda, picual y hojiblanca) para este coupage, hacen que sea perfecto para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional. Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas, pan y comidas en general. Frituras gourmet, sofritos y elaboración de platos: pescados, carnes y verduras.





Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Información técnica Almaoliva Gran Selección:

Nombre:	Almaoliva Gran Selección, Aceite de Oliva Virgen Extra.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
Descripción procesado:	Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Proceidiéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
Controles fisicoquímicos:	Reglamento (CE) Nº 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
Características del envase:	PET oscuro.
Etiquetado:	Ver Imagen.
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aa). 12 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES:

Medida Cuantitativa	100 g
Valor Energético	888 Kcal
Grasas de las cuales	100 g
Saturadas	15 g
Monoinsaturadas	77 g
Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g
Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	5 L	2 L
Formato	PET	PET
Unidades Caja	3	6
Cajas-Palet	52	60
Unidades-Palet	156	360
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-157	120-80-161
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892
Peso Bruto Caja (Kg)	14,29	11,539
Peso Bruto Palet (Kg)	763,24	712
Código Artículo	10100008	10100007
Código EAN 13	8423397141064	8423397141057
Código DUN 14	18423397141061	28423397141051