



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Almaoliva Arbequino

A.O.V.E. ARBEQUINO

- Un virgen extra con las mejores esencias de la variedad *arbequina*.
- Matices de aromas y sabor sorprendente.
- Complejo, armónico y persistente.

Con este maravilloso virgen extra hemos envasado las mejores esencias de la variedad *arbequina*. El sol de nuestra tierra ilumina un aceite con una personalidad definida por unos matices de aromas y sabor sorprendente que no dejarán indiferente al catador.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

FASE OLFATIVA:

Frutado muy complejo, te lleva a percibir los intensos aromas de la hierba, camomila, banana y cítricos.

FASE GUSTATIVA:

Inicialmente tiene un toque dulce y almendrado. Presenta una armonía perfecta en el amargor y el picor. Es un aceite de oliva complejo y persistente.

MARIDAJES:

Perfecto para los pescados blancos, pollo, ensaladas y verduras más delicadas. Es ideal para la preparación de postres y macedonias de frutas.



Premios 2016:

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
ASIA	● JAPÓN	OLIVE JAPAN	* GOLD MEDAL.
	● ISRAEL	TERRAOLIVO	* GRAN PRESTIGE GOLD.
	● CHINA	OIL CHINA	* BRONZE MEDAL.

Premios 2015:

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	● ITALY	L'ORCIOLO D'ORO MONOCULTIVAR	* GRAN MENZIONE.
	● GERMANY	DER FEINSMECKER SELECTION	* GOLD 2015.
	● SWITZERLAND	World's Best Olive Oils (WBOO)	* THE BEST 175 OLIVE OILS.
ASIA	● CHINA	INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD ZURICH	* GOLD.
	● JAPAN	OIL CHINA	* 22º World Best Olive Oil.
AMERICA	● EEUU	OLIVE JAPAN	* AUDIENCIA GOURMESSE 2015.
	● CANADA	LOS ÁNGELES	* GOLD OLIVE MEDIUM.
		SIAL CANADÁ	* GOLD MEDAL.

Información técnica Almaoliva Arbequino:

- Denominación comercial producto:** Almaoliva Arbequino, Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva.
- Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado 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) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
- Características del envase:** Botella roja vidrio diseño exclusivo.
- 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). 18 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	17 g
Monoinsaturadas	70 g
Poliinsaturadas	13 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	500 ml
Formato	Botella Cristal
Unidades Caja	6
Cajas-Palet	108
Unidades-Palet	648
Alturas Palet	4
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	6,8-5,6-31
Medidas Caja (largo-ancho-alto).	27-13-33
Medidas Palet (largo-ancho-alto).	120-80-142
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,97
Peso Bruto Caja (Kg)	6,35
Peso Bruto Pallet (Kg)	718
Código Artículo	10100138
Código EAN 13	8423397141101
Código DUN 14	28423397141105