



**Almazaras de la 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.



**TOP 10 Mejor aceite del Mundo  
2019 (WREVOO)**

**28 premios en 2019**

**Más de 100 premios  
Desde el 2010**



## Información técnica Almaoliva Arbequino:

<b>Denominación comercial producto:</b>	<b>Almaoliva Arbequino, Aceite de Oliva Virgen Extra.</b>
<b>Composición cualitativa:</b>	100% zumo de oliva.
<b>Descripción procesado:</b>	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. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
<b>Controles fisicoquímicos:</b>	Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
<b>Características del envase:</b>	Botella roja vidrio diseño exclusivo.
<b>Etiquetado:</b>	Ver Imagen
<b>Condiciones almacenamiento:</b>	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
<b>Condiciones de transporte:</b>	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
<b>Características de número de lote:</b>	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
<b>Fecha consumo preferente:</b>	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	250 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades Caja	6	9
Cajas-Palet	108	125
Unidades-Palet	648	1.125
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	8,6-5,6-31	6,5-4,5-24,5
Medidas Caja (largo-ancho-alto).	27-13-33	22-15-26
Medidas Palet (largo-ancho-alto).	120-80-142	120-80-142
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,97	0,61
Peso Bruto Caja (Kg)	6,35	5,52
Peso Bruto Pallet (Kg)	718	690
Código Artículo	10100138	10100168
Código GTIN-13	8423397141101	8423397141118
Código GTIN-14	28423397141105	88423397141114



# Premios Almaoliva Arbequino 2019

	WORLD'S BEST OLIVE OILS 2018/2019	* TOP 50.
	EVOO WORLD RANKING 2019	*TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO		
EUROPA	ESPAÑA	EVOOLEUM	* TOP 100.		
		MEZQUITA	*GRAN MEZQUITA ORO. * MAESTRO DE ALMAZARA.		
		CINVE	*ORO.		
		SEMANA VITIVINÍCOLA	* 94 PUNTOS.		
		ITALIA	L'ORCIOLO D'ORO	* GRAN MENZIONE.	
			AIPO D'ARGENTO	*3º CLASSIFICATO. *3 GOCCE QUALITA.	
			L'ORO DEL MEDITERRANEO	* 1º PREMIO.	
			ARMONIA	*GRAN MENTION.	
		FRANCIA	LEONE D'ORO	* SELEZIONE.	
			EVO 100C	*GOLD MEDAL.	
LES OLIVALIES	* ARGENT.				
ASIA	JAPÓN	AVPA PARIS	*GOURMET ARGENT.		
		ATHENA	*GOLD.		
		OLIVE JAPAN	*GOLD.		
		JOOP JAPAN OLIVE OIL	*BEST IN CLASS.		
		OIL CHINA	*BRONZE.		
		TERRAOLIVO	*GRAND PRESTIGE GOLD.		
		AMÉRICA	EEUU	LOS ANGELES	*BEST BOTTLE DESIGN. *GOLD MEDAL. *BEST OF CLASS.
		CANADA	ARGENTINA	NYIOOC	*GOLD.
				OLIVE D'OR	*GOUTTE D'ARGENT.
				OLIVINUS	*GRAN PRESTIGIO ORO.
		OLIVINUS	*PREMIO PRESENTACIÓN.		

