



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Almaoliva BIO

A.O.V.E. ECOLÓGICO

- Un virgen extra perfecto para aquellos que buscan un aceite excelente.
- Equilibrio perfecto por su armonía en aromas y equilibrio de sabores.

Nuestra versión del **Almaoliva BIO** es un aceite que deleitará y apasionará a los amantes de los productos **BIO**. Su calidad se acerca a una categoría superior, **A.O.V.E.** excelente que presenta una armonía entre los distintos matices que forman parte de él.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto, presenta rasgos verdes y maduros. Esto lleva a una perfecta consonancia de todos los matices.

FASE GUSTATIVA:

Con un toque dulce al comienzo, a almendras verdes y con una maravillosa pincelada de amargor y picor con una intensidad mediana-alta.

MARIDAJES:

Crudo en general: Ideal para todo tipo de ensaladas, carnes, pescado azul y tostas gourmet.



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

*TOP 10 Mejor aceite ecológico del
Mundo 2019 (WBOO)*

28 premios en 2019



Información técnica Almaoliva BIO:

Denominación comercial producto: Almaoliva BIO, Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico.

Composición cualitativa: 100% zumo de oliva.

Descripción procesado: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 24 horas desde su recolección. Batido de la masa obtenida y separación en dos fases del zumo de oliva de los demás componentes. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado, distribución y venta.

Controles fisicoquímicos: Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.

Características del envase: Botella oscura vidrio Marasca/lata.

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 almacenado.

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	15 g
Monosaturadas	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	500 ml	500 ml	3 L
Formato	Botella Cristal	Lata	Lata
Unidades Caja	12	15	4
Cajas-Palet	95	84	75
Unidades-Palet	1140	1.260	300
Alturas Palet	5	7	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	5,8-5,8-27,5	7,6-4,7-15,9	15,9-10,07-26
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	24,4-18,5-28	24,3-26,3-16,8	37,5-16-27
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-151	120-80-140	120-80-150
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,858	0,56	3,125
Peso Bruto Caja (Kg)	10,56	8,5	12,5
Peso Bruto Palet (Kg)	1022,82	714	940
Código Artículo	10100096	10100150	10100120
Código GTIN-13	8423397141019	8423397142115	8423397141316
Código GTIN-14	38423397141010	48423397142113	38423397141317

Premios 2019 Almaoliva BIO:

	WORLD'S BEST OLIVE OILS 2018/2019	* TOP 10 MEJOR AOVE ECOLÓGICO DEL MUNDO.
	EVOO WORLD RANKING 2019	*TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO	
EUROPA		EVOOLEUM	* 1º PREMIO ECOLÓGICO. *TOP 10. *MEJOR COUPAGE. *MEZQUITA DE PLATA. * PLATA.	
		MEZQUITA CINVE	* 96 PUNTOS. *ECOTRAMA DE ORO.	
		SEMANA VITIVINICOLA	*3º PREMIO.	
		ECOTRAMA	* 1º PREMIO BIO. *2º PREMIO INTERNAZIONALE.	
		FIRA NATURA	*LODE DI ECCELLENZA. *3 GOCCE QUALITA INTERNAZIONALE. *3 GOCCE QUALITA BIOLOGICO.	
		ITALIA	L'ORCIOLO D'ORO	*GOLD MEDAL. * ARGENT. *GOURMET OR.
			L'ORO DEL MEDITERRANEO	*GOLD.
			AIPO D'ARGENTO	*BEST IN CLASS. *GOLD.
		FRANCIA	EVO IOOC	*PRESTIGE GOLD.
			LES OLIVALIES	*GOLD MEDAL.
AVPA PARIS	*GOUTTE D'ARGENT.			
GRECIA	ATHENA	*GRAN PRESTIGIO ORO.		
	ASIA	JAPÓN		
		CHINA		
ISRAEL				
AMÉRICA	EEUU			
	CANADA			
	ARGENTINA			

