



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Parqueoliva Serie Oro

A.O.V.E. con Denominación de Origen

- Los mejores frutos para uno de los mejores aceites del mundo.
- Un deleite para los sentidos.
- Perfecta combinación de las variedades *picuda* y *hojiblanca*.
- Un aceite de oliva virgen extra lleno de personalidad.

Parqueoliva Serie Oro es una auténtica joya. Se seleccionan los mejores frutos de oliva al principio de la campaña para envasar uno de los mejores aceites del mundo. La perfecta combinación de la variedad *picuda* y *hojiblanca* se convierte en el deleite de los sentidos para el catador.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado verde medio/alto. Matices frutales como la manzana y plátano verde. Notas de hortaliza como la mata de tomate y la alcachofa. Con gran intensidad se percibe la hierba recién cortada y la almendra verde.

FASE GUSTATIVA:

En boca dulce de entrada, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado y lleno de personalidad.

MARIDAJES:

Para percibir todos los matices se recomienda el uso en crudo en tostadas, tostas, ensaladas, carpaccios, pastas, carnes, pescado azul y platos gourmet.





Información técnica Parqueoliva Serie Oro:

- Denominación comercial producto:** Parqueoliva Serie Oro, Aceite de Oliva Virgen Extra bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- 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. Procediéndose 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 azul vidrio diseño exclusivo/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 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/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

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

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	3 L	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades/Caja	4	6	9	30
Cajas/Palet	75	144	225	91
Unidades/Palet	300	864	1125	2730
Alturas palet	5	4	4	7
Medidas Unid (altura-diámetro en cm)	15,9-10,07-26	6-6-30	6.5-4.5-24.5	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	38,1-16,3-27,7	20-13,5-31,5	22-15-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-153,5	120-80-148	120-80-142	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	0,88	0,61	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	5,46	5,52	8,2
Peso Bruto Palet (Kg)	929,25	806	690	766,2
Código Artículo	10100118	10100241	10100167	10100213
Código GTIN-13	8423397142313	8423397142061	8423397142160	8423397142276
Código GTIN-14	38423397142000	28423397142065	88423397142166	18423397142273



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2022 Parqueoliva Serie Oro

WORLD'S BEST OLIVE OILS 2021/2022 *TOP 10.

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:				
EUROPA	ESPAÑA	TERRA OLEUM	* 1º PREMIO.				
		IBEROLEUM	* 95 PUNTOS.				
		MEZQUITA	* GRAN MEZQUITA DOP.				
			* GRAN MEZQUITA KOSHER.				
		EVOOLEUM	* TOP 10 (95 PUNTOS).				
			* MEJOR COUPAGE.				
		D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA	* MEDALLA DE ORO.				
		CINVE	* ORO.				
		ESAO	* FINALISTA COOPERATIVA ANDALUZA.				
		ITALIA	MONOCULTIVAR	* TOP GOLD.			
	MASTER OF OLIVE OIL		* 1º PRIZE BLEND AWARD BEST OLIVE OIL.				
			* 2º PRIZE PDO AWARD BEST OLIVE OIL.				
			* HIGH-QUALITY STANDAR GOLD.				
	L'ORO DEL MEDITERRANEO		* 3º PREMIO FRUTTATO INTENSO BLEND.				
	MILAN IOOA		* PLATINUM TASTING CUP.				
			* CONSUMER PANEL BEST PICK.				
			* BEST PDO OLIVE OIL.				
	LODO GUIDE		* FINALIST.				
	LEONE D'ORO		* FINALIST BLEND.				
	FRANCIA	AIPO D'ARGENTO	* GOCCIA D'ORO.				
EVO IOOC		* GOLD MEDAL.					
SOL D'ORO		* SOL D'ARGENTO.					
OLIO CAPITALE		* FINALIST- FRUTTATO INTENSO.					
ALEMANIA		AVPA	* GOURMET OR.				
		BERLIN GOOA	* PLATINUM.				
		REINO UNIDO	LONDON IOOC	* PLATINUM.			
			ATHENA	* GOLD.			
			KOTINOS	* SILVER PRIZE..			
			SUIZA	ZURICH	* GOLD.		
	TURQUÍA			ANATOLIAN IOOC	* GOLD - BLEND.		
					* BEST IN CLASS.		
				JAPÓN	OLIVE JAPAN	* BEST OF SHOW - MEDIUM.	
					JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	* GOLD PRIZE P.D.O.	
CHINA					OIL CHINA	* GOLD OLIVE INTENSE.	
					ISRAEL	TERRAOLIVO	* GRAN PRESTIGE GOLD.
		EEUU				NYIOOC	* GOLD MEDAL.
						LOS ANGELES	* SILVER MEDAL.
						CANADA	CIOOC CANADA
			ARGENTINA				ARGOLIVA
	OLIVINUS						* GRAN PRESTIGIO ORO.

