



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Almazaras de la Subbética
WORLD'S BEST OIL MILLS



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.



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 moliendo en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masilla 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 técnica-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.	
Consevar 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



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2018:

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ESPAÑA	TERRA OLEUM MEZQUITA CINVE SEMANA VITIVINÍCOLA IBEROLEUM	* 1º PREMIO. * MEZQUITA DE ORO. * PLATA. * 93 PUNTOS. * 35º CLASIFICADO.
	ITALIA	L'ORCIOLI D'ORO PREMIO DELLA STAMPA L'ORCIOLI D'ORO	* GRAN MENZIONE. * 1º PREMIO.
	FRANCIA	EVOO IOOC L'ORO DEL MEDITERRANEO LES OLIVALIES	* GOLD MEDAL. * MENZIONE DI MERITO. * OR.
	GRECIA	AVPA PARIS ATHENA	* GOURMET ARGENT. * GOLD. * BEST ARBEQUINA VARIETY.
ASIA	ALEMANIA	DER FEINSCHMECKER	* TOP 250.
	JAPÓN	OLIVE JAPAN	* GOLD.
	CHINA	JOOP JAPAN OLIVE OIL	* GOLD.
	ISRAEL	OIL CHINA TERRAOLIVO	* SILVER. * GRAN PRESTIGE GOLD.
AMÉRICA	EEUU	TERRAOLIVO LOS ANGELES NYIOOC	* BEST PACKAGING DESIGN. * GOLD MEDAL. * SILVER.



Premios 2017:

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ITALIA	L'ORCIOLI D'ORO L'ORO DEL MEDITERRANEO LEONE D'ORO AIPO D'ARGENTO	* DISTINZIONE. * MENZIONE DI QUALITÁ. * GRAN MENZIONE. * 2 GOCCE D'ORO.
	ALEMANIA	DER FEINSCHMECKER	* TOP 200 OLIVE OILS.
	ESPAÑA	IBEROLEUM SEMANA VITIVINÍCOLA PREMIOS MEZQUITA	* TOP 50. * 94 PUNTOS. * MEZQUITA PLATA.
AMÉRICA	EE.UU.	LOS ÁNGELES COMPETITION	* GOLD.
	ARGENTINA	ARGOLIVA	* 2º PREMIO.

Premios 2016:

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