



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



AlmaOliva Gran Selección

A.O.V.E.

- Un aceite de oliva virgen extra frutado intenso.
- Perfecto para su uso en distintos rangos de temperatura.
- Ideal para la restauración y elaboraciones profesionales.
- Aporta un toque de salud y calidad a sus productos.

Almaoliva Gran Selección es un gran aceite de oliva para los cocineros más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas *picudas*, *picuales* y *hojiblancas* hacen que **Almaoliva Gran Selección** sea un aceite de oliva perfecto para aquellos que disfrutan con un *aceite de oliva virgen extra frutado medio*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto con matices verdes y maduros.

FASE GUSTATIVA:

Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

MARIDAJES:

La selección de las aceitunas (*picuda*, *picual* y *hojiblanca*) para este *coupage*, hacen que sea perfecto para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional. Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas, pan y comidas en general. Frituras gourmet, sofritos y elaboración de platos: pescados, carnes y verduras.





Información técnica Almaoliva Gran Selección:

Nombre:	Almaoliva Gran Selección, Aceite de Oliva Virgen Extra.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
Descripción procesado:	Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura 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:	PET oscuro.
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). 12 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
Monoinsaturadas	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	5 L	2 L
Formato	PET	PET
Unidades Caja	3	6
Cajas-Palet	52	60
Unidades-Palet	156	360
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-157	120-80-161
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892
Peso Bruto Caja (Kg)	14,29	11,539
Peso Bruto Pallet (Kg)	763,24	712
Código Artículo	10100008	10100007
Código GTIN-13	8423397141064	8423397141057
Código GTIN-14	18423397141061	28423397141051