



Almazaras de la 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.

**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):

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

### DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	3 L	500 ml	250 ml
<b>Formato</b>	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal
<b>Unidades/Caja</b>	4	6	9
<b>Cajas/Palet</b>	75	96	225
<b>Unidades/Palet</b>	300	576	1.125
<b>Alturas palet</b>	5	4	4
<b>Medidas Unid (altura-diametro)</b>	15,9-10,07-26	8,6-5,6-31	6,5-4,5-24,5
<b>Medidas Caja (largo-ancho-alto)</b>	38,1-16,3-27,7	19-17,5-33	22-15-26
<b>Medidas Palet (largo-ancho-alto)</b>	120-80-153,5	120-80-142	120-80-142
<b>Peso Bruto Unidad (Kg)</b>	3,04	0,97	0,61
<b>Peso Bruto Caja (Kg)</b>	12,39	6,35	5,52
<b>Peso Bruto Pallet (Kg)</b>	929,25	630	690
<b>Código Artículo</b>	10100118	10100134	10100167
<b>Código GTIN-13</b>	8423397142009	8423397142061	8423397142160
<b>Código GTIN-14</b>	38423397142000	28423397142065	88423397142166



**Almazaras de la Subbética**  
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



# Premios 2020 Parqueoliva Serie Oro



EVOO WORLD RANKING 2020

\*TOP 5.

**CONTINENTE: PAÍS:**

EUROPA



**CONCURSO:**

TERRAOLEUM  
IBEROLEUM  
MEZQUITA  
EVOOLEUM  
D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA  
CINVE

**PREMIO:**

\*MENCION.  
\* 95 PUNTOS.  
\* MEZQUITA DE ORO DOP Y KOSHER.  
\*TOP 100.  
\*1º PREMIO.  
\*ORO.



PEDRO LEÓN MEDALLO  
MONOCULTIVAR  
MONTIFERRU  
L'ORO DEL MEDITERRANEO  
L'ORCIOLO D'ORO  
LEONE D'ORO  
AIPO D'ARGENTO  
EVO IOOC

\*2º PREMIO FRUTADO MADURO.  
\* GOLD.  
\*1º CLASSIFICATO INTERNAZIONALE.  
\* 2º POSTO.  
\*3º PREMIO.  
\* SELEZIONE.  
\* 4º CLASSIFICATO INTERNAZIONALE.  
\*GOLD MEDAL.  
\*BEST INTERNATIONAL AWARD.



AVPA

\* BRONZE.



FEINSCHMECKER

\*PLATZ 38 - TOP 50.



LONDON IOOC

\*GOLD.



ATHENA

\* DOUBLE GOLD.



ZURICH

\* SILVER.

ASIA



OLIVE JAPAN

\* GOLD.

JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)

\*GOLD PRIZE P.D.O.



OIL CHINA

\* GOLD OLIVE INTENSE.



TERRAOLIVO

\*GRAND PRESTIGE GOLD.

AMÉRICA



NYIOOC

\* GOLD.

LOS ANGELES

\* GOLD.



OLIVINUS

\*GRAN PRESTIGIO ORO.

CUYOLIVA

\*1º DOBLE GRAN MEDALLA DE ORO.

