



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



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 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 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/aaaa). 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.	
Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades Caja	6	9	30
Cajas-Palet	96	225	91
Unidades-Palet	576	1.125	2730
Alturas Palet	4	5	7
Medidas Unid (largo-ancho-alto en cm)	8,6 - 5,6 - 31	6,5 - 4,5 - 24,5	17 - 4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	19-17,5-33	22-15-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-142	120-80-142	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,97	0,61	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	6,35	5,52	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	630	690	766,2
Código Artículo	10100138	10100168	10100215
Código GTIN-13	8423397141101	8423397141118	8423397142290
Código GTIN-14	28423397141105	88423397141114	18423397142297



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2021 Almaoliva Arbequino

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ESPAÑA	EVOOLEUM	* MEJOR ARBEQUINA. * TOP 10 (96 PUNTOS). * MEZQUITA PLATA KOSHER. * ORO. * 90 PUNTOS.
		MEZQUITA	
		CINVE	
		IBEROLEUM	
		MASTER OF OLIVE	
	ITALIA	AIPO D'ARGENTO	* SOL D'ORO. * 3 GOCCE QUALITA.
		EVO IOOC	* GOLD MEDAL.
		LODO	* LIGHT FRUITY RED CARPET.
		LEONE D'ORO	* SEMIFINALIST.
		AVPA PARIS	* GOURMET BRONZE.
	FRANCIA	ATHENA	* DOUBLE GOLD.
		KOTINOS	* BRONZE- CONVENTIONAL ROBUST.
	ALEMANIA	BERLIN GOOA	* PLATINUM.
		LONDON IOOC	* GOLD.
		ZURICH	* SILVER.
ANATOLIAN IOOC		* GOLD - MONOARIETAL.	
OLIVE JAPAN		* GOLD MEDAL.	
ASIA	JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	* GOLD - MONOARIETAL.	
	OIL CHINA	* GOLD OLIVE MEDIUM.	
	TERRAOLIVO	* GRAND PRESTIGE GOLD.	
AMÉRICA	NYIOOC	* GOLD MEDAL.	
	CANADA CIOOC	* GOLD.	

