



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):

<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	100 ml
<b>Formato</b>	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
<b>Unidades/Caja</b>	4	6	9	30
<b>Cajas/Palet</b>	75	96	225	91
<b>Unidades/Palet</b>	300	576	1125	2730
<b>Alturas palet</b>	5	4	4	7
<b>Medidas Unid (altura-diámetro en cm)</b>	15,9-10,07-26	8,6-5,6-31	6,5-4,5-24,5	17-4
<b>Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)</b>	38,1-16,3-27,7	19-17,5-33	22-15-26	28-24-18
<b>Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)</b>	120-80-153,5	120-80-142	120-80-142	120-80-148
<b>Peso Bruto Unidad (Kg)</b>	3,04	0,97	0,61	0,26
<b>Peso Bruto Caja (Kg)</b>	12,39	6,35	5,52	8,2
<b>Peso Bruto Palet (Kg)</b>	929,25	630	690	766,2
<b>Código Artículo</b>	10100118	10100134	10100167	10100213
<b>Código GTIN-13</b>	8423397142009	8423397142061	8423397142160	8423397142276
<b>Código GTIN-14</b>	38423397142000	28423397142065	88423397142166	18423397142273



# Premios 2021 Parqueoliva Serie Oro

**WORLD'S BEST OLIVE OILS 2020/2021** \*TOP 25.

CONTINENTE: PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	EXPOLIVA	*1º PREMIO.
	IBEROLEUM	* 94.5 PUNTOS.
	MEZQUITA	* MEZQUITA DE ORO KOSHER.
	EVOOLEUM	*TOP 100 (91 PUNTOS).
	D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA	*MEDALLA DE ORO.
	CINVE	*GRAN ORO.
	DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA	*ACCÉSIT FRUTADO VERDE.
	MONOCULTIVAR	* GOLD.
	MASTER OF OLIVE OIL	*HIGH-QUALITY.
	L'ORO DEL MEDITERRANEO	* 2º PREMIO FRUTTATO INTENSO BLEND.
	LODO	*LODE DI ECCELLENZA.
	LEONE D'ORO	*FINALIST.
	AIPO D'ARGENTO	* FINALIST BLEND.
	EVO IOOC	* 3 GOCCE DI QUALITA.
	SOL D'ORO	*GOLD MEDAL.
	AVPA	*GRAN MENZIONE.
	BERLIN GOOA	* GOURMET OR.
	LONDON IOOC	*PLATINUM.
	ATHENA	*GOLD.
	KOTINOS	* GOLD.
	ZURICH	*BRONZE - PDO ROBUST.
	ANATOLIAN IOOC	* BRONZE.
	OLIVE JAPAN	*GOLD - BLEND.
	JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	* GOLD MEDAL.
	OIL CHINA	*GOLD PRIZE P.D.O.
	TERRAOLIVO	* GOLD OLIVE INTENSE.
	NYIOOC	*GRAN PRESTIGE GOLD.
	CIOOC CANADA	* GOLD MEDAL.
		* GOLD.

