



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Rincón de la Subbética

A.O.V.E. ECOLÓGICO CON D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

MEJOR ACEITE ECOLÓGICO DEL MUNDO
THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL



2012-2015-2016-2017-2018-2019-2020-2021

100% zumo de oliva de producción ecológica.

- Una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes.
- Sabor y olor absolutamente irreprochable. Sin ningún tipo de defectos.
- El aceite más premiado en la historia de España.
- El mejor ecológico en la historia de España.
- Monovarietal Hojiblanca.

Rincón de la Subbética se obtiene en los primeros días de la cosecha. Es un *aceite de oliva virgen extra ecológico* variedad Hojiblanca, obtenido con todo el cuidado de los expertos que protegen el fruto de nuestros mejores olivares durante todo el año.

Es una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes. Es un viaje gastronómico a la esencia del auténtico *aceite de oliva virgen extra ecológico*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate.

FASE GUSTATIVA:

En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

MARIDAJES:

Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.



El mejor aceite ecológico en la historia de España

51 premios en 2020

Más de 250 premios en los últimos 5 años

Más de 500 premios desde 2004



Información técnica Rincón de la Subbética:

Denominación comercial producto: Rincón de la Subbética, Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Composición cualitativa: 100% zumo de oliva de producción ecológica.

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. 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° 2568/9. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.

Características del envase: Botella oscura LÍrica.

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 gr
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 g
Vitamina E	19mg (190% VRN.)
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	100	120	91
Unidades-Palet	600	1080	2730
Alturas Palet	4	5	7
Medidas Unid (altura-diámetro en cm)	32,5 - 6,5	26 - 5,2	17 - 4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	23-15,5-34,5	18,5-18-28	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-155	120-80-155	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,985	0,522	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	6,55	5,11	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	675	633,2	766,2
Código Artículo	10100086	10100085	10100214
Código GTIN-13	8423397141965	8423397141026	8423397142283
Código GTIN-14	28423397141969	88423397141022	18423397142280

