



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:

<b>Denominación comercial producto:</b>	<b>Almaoliva Arbequino, Aceite de Oliva Virgen Extra.</b>
<b>Composición cualitativa:</b>	100% zumo de oliva.
<b>Descripción procesado:</b>	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.
<b>Controles fisicoquímicos:</b>	Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
<b>Características del envase:</b>	Botella roja vidrio diseño exclusivo.
<b>Etiquetado:</b>	Ver Imagen
<b>Condiciones almacenamiento:</b>	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
<b>Condiciones de transporte:</b>	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
<b>Características de número de lote:</b>	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
<b>Fecha consumo preferente:</b>	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

<b>Medida Cuantitativa</b>	<b>100 g</b>
<b>Valor Energético</b>	888 Kcal
<b>Grasas de las cuales</b>	100 g
<b>Saturadas</b>	17 g
<b>Monoinsaturadas</b>	70 g
<b>Poliinsaturadas</b>	13 g
<b>Hidratos de Carbono de los cuales</b>	0 g
<b>Azúcares</b>	0 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	0 g
<b>Proteínas</b>	0 g
<b>Sal</b>	0 mg. (0% C.D.R.)
<b>Vitamina E</b>	19 mg. (200% C.D.R.)
C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
<b>Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.</b>	

### DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

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



Almazaras de la Subbética  
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



## Premios 2021 Almaoliva Arbequino

**WREVOO**  
WORLD'S BEST OIL MILLS

EVOO WORLD RANKING 2021

\*TOP 10.

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

