

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

46 premios en 2021

Más de 250 premios en los últimos 5 años

590 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 |



Premios 2021 Rincón de la Subbética:

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| | WORLD'S BEST OLIVE OILS 2020/2021 | * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO. * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO. |
| | EVOO WORLD RANKING 2021 | * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO. |

| CONTINENTE: | PAÍS: | CONCURSO: | PREMIO: |
|-------------|-------------|------------------------|--|
| EUROPA | ESPAÑA | ALIMENTOS DE ESPAÑA | * FINALISTA FRUTADOS VERDES INTENSOS. |
| | | MARIO SOLINAS | * 2º PREMIO VERDE INTENSO. |
| | | CINVE | * GRAN ORO. |
| | | EVOOLEUM | * TOP 100 (90 PUNTOS). |
| | | ECOTRAMA | * PREMIO ESPECIAL MEJOR ACEITE DEL CONCURSO. |
| | | MEZQUITA | * PREMIO ESPECIAL AYTO. DE CÓRDOBA MEDINA AZAHARA. |
| | | | * GRAN MEZQUITA FRUTADO VERDE ECOLÓGICO. |
| | | | * PREMIO ESPECIAL AL KOSHER MÁS PUNTUADO. |
| | | | * MEZQUITA ORO KOSHER. |
| | | | * 1º PREMIO MEJOR ACEITE INTERNACIONAL. |
| | | | * 1º MEJOR AOVE ELABORADO POR COOPERATIVA. |
| | | | * 1º MEJOR AOVE DE ANDALUCÍA ELABORADO POR COOP. |
| | | | * 96,5 PUNTOS. EL ACEITE MÁS PUNTUADO. |
| | | | * 1º PREMIO. |
| | | | * GRAN MENZIONE BIOLOGICO. |
| ITALIA | ITALIA | SOL D'ORO | * EXTRA GOLD. |
| | | BIOL NOVELLO | * BEST BIO OF THE WORLD 2021. |
| | | MONOCULTIVAR | * 2º PLACE - EXTRAGOLD. |
| | | BIOL | * BEST OLIVE OIL OF SPAIN |
| | | | * FINALISTI BIOLOGICO. |
| | | LEONE D'ORO | * 2º PREMIO FRUTTATO INTENSO OLIO BIOLOGICI. |
| | | L'ORO DEL MEDITERRANEO | * 3º PREMIO FRUTTATO INTENSO MONOCULTIVAR. |
| | | | * FINALISTA: MONOVARIETALE/INTERNAZIONALE/PDO |
| | | AIPO D'ARGENTO | * 3 GOCCE DE QUALITA |
| | | | * GOLD MEDAL. |
| | | EVO IOOC | * 1º PREMIO PDO. |
| | | MASTER OF OLIVE OIL | * 2º PREMIO MONOCULTIVAR. |
| | | | * GOURMET OR. |
| | | | * PLATINUM. |
| | | | * GOLD. |
| FRANCIA | FRANCIA | AVPA | * GOLD - PDO ROBUST. |
| | | | * PLATINUM. |
| | | | * SILVER. |
| | | | * GOLD - ORGANIC. |
| | | | * GOLD MEDAL. |
| | | | * BEST IN CLASS P.D.O |
| | | | * BEST SINGLE VARIETY./ *BEST OF SPAIN. |
| | | | * GOLD OLIVE ORGANIC. |
| | | | * GRAN PRESTIGE GOLD. |
| | | | * GOLD MEDAL. |
| | | | * PLATINUM. |
| | | | * 2º PREMIO VERDES INTENSOS. |
| | | | * GRAN PRESTIGIO ORO. / TOP 20 |
| | | | |
| | | | |
| REINO UNIDO | REINO UNIDO | LONDON IOOC | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | GRECIA | GRECIA |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| ALEMANIA | ALEMANIA | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | SUIZA | SUIZA |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| TURQUIA | TURQUIA | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | JAPÓN | JAPÓN |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| CHINA | CHINA | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | ISRAEL | ISRAEL |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| EEUU | EEUU | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | CANADA | CANADA |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| ARGENTINA | ARGENTINA | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | OLIVINUS | OLIVINUS |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

