



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



AlmaOliva

A.O.V.E. ESPECIAL GASTRONOMÍA

- Exquisito para frituras saludables.
- Perfecto para su uso en distintos rangos de temperatura.
- Ideal para la restauración y elaboraciones profesionales.
- Aporta un toque de salud y calidad a sus productos.

Almaoliva especial gastronomía ha sido diseñado para ofrecer un aceite de oliva virgen extra exquisito para frituras saludables. Crear productos 100% naturales, saludables y complementarios para los requerimientos nutricionales que demanda nuestra salud, se alcanza con los componentes beneficiosos de los mejores aceites de Almazaras de la Subbética.

La perfecta combinación de aceitunas *picudas*, *picuales* y *hojiblanca* hacen que Almaoliva sea un Aceite de Oliva Virgen Extra perfecto para su uso en distintos rangos de temperatura, desde crudo hasta su uso para frituras en la restauración profesional. Almazaras de la Subbética ha diseñado un aceite único permite elaborar y ofrecer productos únicos en el mundo:

- **SAN NICASIO.** Un nuevo concepto de patatas fritas con AOVE.
- **ORGANIKO.** Chocolates, bombones y cremas de cacao hechas de sueños.
- **LA TORTILLA DE SENEN.** Tortillas de patatas y "Spanish Burger".
- **CODESA.** De la Mar a la buena Mesa, conservas de pescado.
- **LA SALMORETECA.** La Catedral del Salmorejo.
- **QUESERÍA EL PALANCAR.** Queso de cabra conservado en AOVE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

FASE OLFATIVA:

Es un frutado medio, se pueden encontrar tanto matices verdes como maduros.

FASE GUSTATIVA:

Entrada dulce en boca, seguida por un ligero amargor y picor.

MARIDAJES:

Las variedades que se utilizan en este coupage (picuda, picual y hojiblanca) hacen que este aceite sea perfecto en distintos rangos de temperatura, desde el uso en crudo en gastronomía profesional, así como el uso para frituras. Uso en ensaladas y acompañamiento en comidas. Sofritos y especial. Frituras gourmet.





Información técnica Almaoliva:

Nombre:	Almaoliva Especial Gastronomía, Aceite de Oliva Virgen Extra.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
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° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
Características del envase:	PET oscuro/botella oscura vidrio Marasca.
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/aa).

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	5 L	2 L
Formato	PET	PET
Unidades Caja	3	6
Cajas-Palet	52	60
Unidades-Palet	156	360
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-157	120-80-161
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892
Peso Bruto Caja (Kg)	14,293	11,539
Peso Bruto Pallet (Kg)	763,24	712,34
Código Artículo	10100018	10100017
Código GTIN-13	8423397141255	8423397141248
Código GTIN-14	18423397141252	28423397141242