



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Parqueoliva

A.O.V.E. CON D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

- Un virgen extra perfecto para aquellos que buscan un aceite excelente.
- Equilibrio perfecto por su armonía en aromas y sabores.

Parqueoliva es una parte de nuestro origen, de nuestra historia. Una marca insignia que nos ha permitido ser una de las mejores almazaras del mundo. Es un aceite de oliva virgen extra perfecto para aquellos que buscan un aceite excelente por su equilibrio perfecto, por su armonía en aromas y sabores.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado intenso, con matices verdes y con un leve toque de fruta madura en su momento óptimo.

FASE GUSTATIVA:

Perfecto equilibrio. Armonía total entre el dulce, amargo y picante.

MARIDAJES:

Crudo en general: ideal para complementar carpaccios, pastas, salsas, carnes, pescados blancos y azules gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional.



Información técnica Parqueoliva:

Denominación comercial producto:	Parqueoliva, 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 oscura vidrio Marasca/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/aa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 gr.):

Medida Cuantitativa	100 gr	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 g
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19mg (190% VRN.)
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	3 L
Formato	Lata	Lata
Unidades Caja	3	4
Cajas-Palet	56	75
Unidades-Palet	168	300
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16,5-11,1-32	15,9-10,07-26
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	34,5-17,3-32,5	37,5-16-27
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-145	120-80-150
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,963	3,125
Peso Bruto Caja (Kg)	15,089	12,500
Peso Bruto Palet (Kg)	864,98	940
Código Artículo	10100068	10100067
Código GTIN-13	8423397141545	8423397142009
Código GTIN-14	18423397141542	38423397142000