

Parqueoliva Serie Oro

A.O.V.E. con Denominación de Origen

- Los mejores frutos para uno de los mejores aceites del mundo.
- Un deleite para los sentidos.
- Perfecta combinación de las variedades picuda y hojiblanca.
- Un aceite de oliva virgen extra lleno de personalidad.

Parqueoliva Serie Oro es una auténtica joya. Se seleccionan los mejores frutos de oliva al principio de la campaña para envasar uno de los mejores aceites del mundo. La perfecta combinación de la variedad *picuda* y *hojiblanca* se convierte en el deleite de los sentidos para el catador.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado verde medio/alto. Matices frutales como la manzana y plátano verde. Notas de hortaliza como la mata de tomate y la alcachofa. Con gran intensidad se percibe la hierba recién cortada y la almendra verde.

FASE GUSTATIVA:

En boca dulce de entrada, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado y lleno de personalidad.

MARIDAJES:

Para percibir todos los matices se recomienda el uso en crudo en tostadas, tostas, ensaladas, carpaccios, pastas, carnes, pescado azul y platos gourmet.



Mejor AOVE del Mundo EVOOWR campaña 2021/2022

Top 10 Mejor AOVE del Mundo EVOOWR campaña 2022/2023

Más de 490 premios a lo largo de la historia

Información técnica Parqueoliva Serie Oro:

- Denominación comercial producto:** Parqueoliva Serie Oro, 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. 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° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- Características del envase:** Botella azul vidrio diseño exclusivo/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/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

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	3 L	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades/Caja	4	6	9	30
Cajas/Palet	75	96	130	91
Unidades/Palet	300	576	1170	2730
Alturas palet	5	4	5	7
Medidas Unidad (altura-diámetro en cm)	15,9-10,07-26	31-6-30	6.5-4.5-24.5	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	38,1-16,3-27,7	19-17,5-33	22-16-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-153,5	120-80-142	120-80-147	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	1.05	0.56	0.26
Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	6,30	5.26	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	929,25	630	700	766,2
Código Artículo	10100118	10100134	10100167	10100213
Código GTIN-13	8423397142313	8423397142061	8423397142160	8423397142276
Código GTIN-14	38423397142000	28423397142065	88423397142166	18423397142273

Premios 2024 Parqueoliva Serie Oro

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:	
EUROPA	ESPAÑA	EXPOLIVA	*1º PREMIO FRUTADOS VERDES MEDIOS.	
		IBEROLEUM	* 93.5 PUNTOS.	
		MEZQUITA	*1º PREMIO FRUTADO VERDE D.O.P.	
			* MEZQUITA ORO.	
			*TOP 100	
			*GRAN ORO.	
			*FINALISTA MEJOR AOVE ANDALUCIA.	
			* GOLD.	
			* SELEZIONE BLEND.	
			* GOCCIA D'ORO.	
	ITALIA	ITALIA	MASTER OF OLIVE OIL	*GOLD MEDAL.
			LEONE D'ORO	* GOURMET ARGENT.
			AIPO D'ARGENTO	*GOLD.
			EVO IOOC	*PLATINUM QUALITY.
				*PLATZ 19.
				* DOUBLE GOLD.
				*SILVER PRIZE.
				* SILVER.
				*BEST IN CLASS – GOLD.
				*SPECIAL MEZOPOTAMIA.
FRANCIA	FRANCIA	AVPA	*BEST IN CLASS.	
		LONDON IOOC	*BEST OF SPAIN.	
		BERLIN GOOA	*BEST IN CLASS - GOLD AWARD.	
		DER FEINCHMECKER	* TOSHIYA TADA SPECIAL SOMMELIER.	
			*GOLD.	
			* GOLD OLIVE INTENSE.	
			*BEST IN CLASS - GOLD AWARD.	
			* BEST OF CLAS – GOLD MEDAL.	
			* BEST IN CLASS - GOLD MEDAL.	
		REINO UNIDO	REINO UNIDO	
ALEMANIA	ALEMANIA			
GRECIA	GRECIA	ATHENA		
		KOTINOS		
		ZURICH		
		THE EUROPEAN IOOC		
		ANATOLIAN IOOC		
SUIZA	SUIZA			
SUECIA	SUECIA			
TURQUÍA	TURQUÍA			
NORUEGA	NORUEGA	THE SCANDINAVIAN GIOOC		
		OLIVE JAPAN		
		JAPAN OLIVE OIL PRIZE (JOOP)		
		OIL CHINA		
		AFRO-ASIAN		
JAPÓN	JAPÓN			
CHINA	CHINA			
ARABIA SAUDI	ARABIA SAUDI			
EEUU	EEUU	LOS ANGELES		
		THE UNITED STATE IOOC		

