



Almazaras de la Subbética



Rincón de la Subbética

A.O.V.E. ECOLÓGICO CON D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

Mejor AOVE ecológico del Mundo durante 7 años consecutivos.

- 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

60 premios en 2023

Más de 284 premios en los últimos 5 años

Más de 750 premios desde 2004

PREMIO
#alimentosdeespaña
MEJORES ACEITES DE
OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2023-2024





Almazaras de la Subbética



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° 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 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 Palet (Kg) | 675 | 633,2 | 766,2 |
| Código Artículo | 10100086 | 10100085 | 10100214 |
| Código GTIN-13 | 8423397141965 | 8423397141026 | 8423397142283 |
| Código GTIN-14 | 28423397141969 | 88423397141022 | 18423397142280 |



Almazaras de la Subbética



Premios 2024 Rincón de la Subbética:

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
|  | WORLD'S BEST OLIVE OILS 2022/2023 | * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO. * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO. |
| | EVOO WORLD RANKING 2023 | * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO. |

| CONTINENTE: | PAÍS: | CONCURSO: | PREMIO: |
|--------------|--|--|--|
| EUROPA |  ESPAÑA | ALIMENTOS DE ESPAÑA | * 1º PREMIO PRODUCCIÓN ECOLÓGICA. PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA 23023/2024. |
| | | DIPUTACION DE CÓRDOBA | * 2º PREMIO FRUTADO VERDE. |
| LEON MELLADO | | * 1ª PREMIO MEJOR AOVE FRUTADO VERDE. | |
| CINVE | | * GRAN CINVA / GRAN ORO. | |
| EVOOLEUM | | * MEJOR FRUTADO VERDE / MEJOR PRODUCCIÓN ECOLÓGICA MEJOR HOJIBLANCO / TOP 10 (96 PUNTOS). | |
| ECOTRAMA | | * GRAN ORO. | |
| MEZQUITA | | * MEJOR AOVE DEL CONCURSO / PREMIO AYUNT. CÓRDOBA MEJOR FRUTADO VERDE. | |
| 48 KILATES | | * 3º AOVE WORLD CHAMPION / 3º ECOLÓGICO. | |
| ESAO | | * 2º PREMIO MEJOR AOVE ANDALUZA. | |
| EXPOLIVA | | * 1º PREMIO FRUTADO VERDE INTENSO / MEJOR DEPÓSITO ECOLÓGICO. | |
| | IBEROLEUM | * 93.9 PUNTOS. | |
| | D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA | * MEDALLA DE ORO. | |
| |  ITALIA | BIOL NOVELLO | * EXTRAGOLD. |
| | | BIOL | * EXTRA GOLD. / 2º PLACE BIOL SPAIN. |
| | | EVO IOOC | * GOLD MEDAL. |
| | | SOL D'ORO | * TARGA D'ARGENTO. |
| | | LEONE D'ORO | * SELEZIONE. |
| | | AIPO D'ARGENTO | * GOCCIA D'ORO. |
| | | MASTER OF OLIVE OIL | * 1º PRIZE MEDIUM FRUITY / 2º PRIZE PDO / 2º PRIZE OVERALL. |
| | | AVPA | * GOURMET OR. |
| | | OVIBEJA | * 3º BRONZE FRUTADO VERDE INTENSO. |
| | | LONDON IOOC | * PLATINUM. |
| |  FRANCIA | ATHENA | * DOUBLE GOLD. |
| | | KOTINOS | * SILVER. |
| | | BERLIN GOOA | * PLATINUM AWARD. |
| | | BIOFACH | * TOP 10. |
| | | FEINSCHMECKER | * 1º PLATZ. |
| | | ZURICH | * BEST ORGANIC / GOLD. |
| | | THE EUROPEAN IOOC | * GOLD. |
| | | THE SCANDINAVIAN GIOOC | * BEST IN CLASS / GOLD AWARD. |
| | | ANATOLIAN IOOC | * BEST IN CLASS / GOLD. |
| | | OLIVE JAPAN | * PREMIER MEDAL WINNER (BEST OF SHOW). |
| ASIA |  JAPÓN | JAPAN OLIVE OIL PRIZE | * GOLD. |
| | | | * GOLD OLIVE ORGANIC. |
| |  CHINA | OIL CHINA | * BEST IN CLASS - GOLD AWARD. |
| |  ARABIA SAUDI | AFRO-ASIAN | * GOLD MEDAL. |
| AMÉRICA |  EEUU | NYIOOC | * BEST OF CLASS / BEST OF SHOW / GOLD. |
| | | LOS ANGELES | * BEST IN CLASS - GOLD. |
| | | UNITED STATE IOOC | * PLATINUM. |
| |  CANADA | IOOC CANADA | |

