



Almazaras de la Subbética



Almaoliva BIO

A.O.V.E. ECOLÓGICO

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

Nuestra versión del **Almaoliva BIO** es un aceite que deleitará y apasionará a los amantes de los productos **BIO**. Su calidad se acerca a una categoría superior, **A.O.V.E.** excelente que presenta una armonía entre los distintos matices que forman parte de él. Coupage de picudo, picual y hojiblanca.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto, presenta rasgos verdes y maduros. Esto lleva a una perfecta consonancia de todos los matices.

FASE GUSTATIVA:

Con un toque dulce al comienzo, a almendras verdes y con una maravillosa pincelada de amargor y picor con una intensidad mediana-alta.

MARIDAJES:

Crudo en general: Ideal para todo tipo de ensaladas, carnes, pescado azul y tostas gourmet.



TOP 10 Mejor aceite ecológico del Mundo 2024 (EVOO)

30 premios en 2024



Almazaras de la Subbética



Información técnica Almaoliva BIO:

Denominación comercial producto: Almaoliva BIO, Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico.

Composición cualitativa: 100% zumo de oliva.

Descripción procesado: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 24 horas desde su recolección. Batido de la masa obtenida y separación en dos fases del zumo de oliva de los demás componentes. Proceidiéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado, distribución y venta.

Controles fisicoquímicos: Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modif. 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 vidrio dórica/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 almacenado.

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	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	500 ml	500 ml	3 L	100 ml
Formato	Botella Cristal	Lata	Lata	Botella Cristal
Unidades Caja	12	15	4	30
Cajas-Palet	90	84	75	91
Unidades-Palet	1.080	1.260	300	2.730
Alturas Palet	5	7	5	7
Medidas Unid (largo-ancho-alto en cm)	5,8-5,8-27,5	7,6-4,7-15,9	15,9-10,07-26	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	25,6-19,2-28,4	24,3-26,3-16,8	37,5-16-27	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-151	120-80-140	120-80-150	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,858	0,56	3,125	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	10,56	8,5	12,5	8,2
Peso Bruto Palet (Kg)	1022,82	714	940	766,2
Código Artículo	10100226	10100150	10100120	10100216
Código GTIN-13	8423397141019	8423397142115	8423397141316	8423397142306
Código GTIN-14	38423397141010	48423397142113	38423397141317	18423397142303



Almazaras de la Subbética



Premios 2025 Almaoliva BIO:



EVOO WORLD RANKING 2024

*TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO	
EUROPA	ESPAÑA	CINVE	* ORO.	
		ECOTRAMA	* ECOTRAMA ORO.	
		EXPOLIVA	* FINALISTA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.	
		EVOOLEUM	* 92 PUNTOS.	
		MEZQUITA	* PREMIO AYTO. MEJOR AOVE KOSHER. 92 PUNTOS.	
		IBEROLEUM	* 96 PUNTOS. TOP 10 MEDIOS.	
		LEONE D'ORO	* SELECTED.	
		EVO IOOC	* GOLD MEDAL.	
		MASTER OF OLIVE OIL	* SILVER.	
		AVPA PARIS	* GOURMET OR.	
	FRANCIA	GRECIA	ATHENA	* DOUBLE GOLD.
			KOTINOS	* GOLD AWARD.
	ALEMANIA	SUECIA	BERLIN GOOA	* PLATINUM AWARD.
			THE EUROPEAN GIOOC	* GOLD AWARD.
	REINO UNIDO	TURQUIA	LONDON	* PLATINUM AWARD.
			ANATOLIAN IOOC	* BEST IN CLASS BLEND.
	ASIA	JAPÓN	OLIVE JAPAN	* GOLD AWARD.
			JAPAN OLIVE OIL PRIZE	* GOLD.
		CHINA	OIL CHINA	* GOLD.
	AMÉRICA	ARABIA SAUDÍ	AFRO-ASIAN	* GOLD OLIVE ORGANIC.
LOS ANGELES			* BEST IN CLASS - GOLD.	
EEUU		THE UNITED STATES IOOC	* SILVER MEDAL.	
			* BEST IN CLASS - GOLD.	

