AlmaOliva Gran Selección

A.O.V.E.

- **Un aceite de oliva virgen extra frutado medio.**
- **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 G*ran Selección* es un gran aceite de oliva para los cocineros más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas *picudas*, *picuales* y *hojiblancas* hacen que *Almaoliva Gran Selección* sea un aceite de oliva perfecto para aquellos que disfrutan con un *aceite de oliva virgen extra frutado medio*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto con matices verdes y maduros.

FASE GUSTATIVA:

Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

MARIDAJES:

La selección de las aceitunas (picuda, picual y hojiblanca) para este coupage, hacen que sea perfecto para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional. Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas, pan y comidas en general. Frituras gourmet, sofritos y elaboración de platos: pescados, carnes
y verduras.

Almazaras de la Subbética, S.L. Ctra. A-339 – km 17.850. 14800 Carcabuey (Córdoba-España). Telf.: +34 957 547 028.
Más información: comercial@almazarasdelasubbetica.com / www.almazarasdelasubbetica.com

Información técnica Almaoliva Gran Selección:

Nombre: **Almaoliva Gran Selección, Aceite de Oliva Virgen Extra.**

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) Nº 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: PET oscuro.

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). 12 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	**5 L**	**2 L**	**500 ml**	**250 ml**
Formato	PET	PET	Botella cristal	Botella cristal
Unidades Caja	3	6	12	12
Cajas-Palet	52	60	90	120
Unidades-Palet	156	360	1.080	1.440
Alturas Palet	4	5	5	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28	5,8-5,8-27,5	4,7-4,7-24
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2	25,6-19,6-29	0,22-0,17-0,25
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-159	120-80-161	120-80-160	1,2-0,80-1,42
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892	0,860	0,480
Peso Bruto Caja (Kg)	14,29	11,539	10,680	5,980
Peso Bruto Pallet (Kg)	763,24	712	990	748
Código Artículo	10100008	10100007	10100226	10100245
Código GTIN-13	8423397141064	8423397141057	8423397141347	8423397141354
Código GTIN-14	18423397141061	28423397141051	38423397141348	38423397141355