



Almazaras de la Subbética



Oleo Latte

A.O.V.E. para latear

Oleo Latte es un AOVE exclusivo, seleccionado por **Almazaras de la Subbética** entre sus mejores aceites por su aroma y sabor.

Dirigido y supervisado por **Ricardo Vélez** (el chef del cacao), marca las directrices en su guía de uso, que te sumergirá en una experiencia gastronómica distinta. La preparación y la fusión de Aceite de Oliva Virgen Extra con la leche o bebida vegetal y posteriormente con el café/té, te harán vivir un momento único y muy agradable para los 5 sentidos.



Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Este aceite evoca a las huertas colmadas de hortalizas, los frutales con sus frutos verdes y el olor a césped recién cortado bajo la sombra de un nogal. Matices de manzana, tomatera, hierbas aromáticas, alcachofa, la alloza recién cogida del almendro, son todo un placer para los sentidos.

FASE GUSTATIVA:

Sensación picante muy agradable que impregna toda la boca como si tomamos unos granos de pimienta. Es floral, equilibrado, elegante y con mucha personalidad.

MARIDAJES:

Perfecto para todo tipo de leches, bebidas vegetales, etc y tomarlo con café, té, zumos naturales, etc.





Información técnica Oleo Latte:

Denominación comercial producto: Oleo Latte, 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. 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: Lata 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	250 ml	Estuche 250 ml
Formato	Lata	Lata
Unidades/Caja	6	4
Cajas/Palet	280	60
Unidades/Palet	1680	240
Alturas palet	10	5
Medidas Unidad (altura-diámetro en cm)		
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	20,5-16-16	31-23-31
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-185	120-80-180
Peso Bruto Unidad (Kg)		
Peso Bruto Caja (Kg)	3,100	1,880
Peso Bruto Palet (Kg)	890	480
Código Artículo	10100278	10100280
Código GTIN-13	8423397142450	8423397142467
Código GTIN-14	18423397142457	18423397142464