

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 2023/2024

Top 10 Mejor AOVE del Mundo EVOOWR campaña 2024/2025

Más de 550 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 y modificaciones. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modifíc. 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 2025 Parqueoliva Serie Oro



EVOO WORLD RANKING 2024/2025

* TOP 10 MEJORES AOVE DEL AÑO.

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	EXPOLIVA	* FINALISTA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
		DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA	* 2º PREMIO FRUTADO VERDE.
		D.O.P PRIEGO DE CÓRDOBA	* BRONCE.
		IBEROLEUM	* 93.8 PUNTOS.
		MEZQUITA	* MEZQUITA ORO. 93 PUNTOS.
			* MEZQUITA ORO.
		EVOOLEUM	* 95 PUNTOS. TOP 10.
		CINVE	* ORO.
			* 1º ABSOLUTE GOLD MEDIUM
			* 2º ABSOLUTE SILVER DOP
	ITALIA	MASTER OF OLIVE OIL	* 3º ABSOLUTE BRONZE BLEND
		LEONE D'ORO	* SELEZIONE BLEND.
		EVO IOOC	* GOLD MEDAL.
			* GOURMET OR.
	FRANCIA	AVPA	* GOLD.
		OLIO NUOVO DAYS	* PLATINUM
	REINO UNIDO	LONDON IOOC	* PLATINUM.
			* PLATZ 36.
	ALEMANIA	BERLIN GOOA	* GOLD.
		DER FEINCHMECKER	* GOLD AWARD.
ÁFRICA	GRECIA	ATHENA	* GOLD AWARD.
		KOTINOS	* BEST IN CLASS BLEND.
	SUIZA	ZURICH	* GOLD AWARD.
			* DOUBLE GOLD.
	TURQUÍA	ANATOLIAN IOOC	* PREMIER MEDIUM BEST OF SPAIN.
			* GOLD.
	TUNISIA	CARTHAGE	* GOLD OLIVE INTENSE.
			* BEST IN CLASS - GOLD AWARD.
	JAPÓN	OLIVE JAPAN	* GRAND PRESTIGE GOLD.
		JAPAN OLIVE OIL PRIZE (JOOP)	* SILVER MEDAL.
ASIA	CHINA	OIL CHINA	* BEST IN CLASS - GOLD MEDAL.
			* GRAN PRESTIGIO ORO.
	ARABIA SAUDI	AFRO-ASIAN	SELECCIONADO POR LOS NIÑOS.
	ISRAEL	TERRAOLIVO	
AMÉRICA	EEUU	LOS ANGELES	
		THE UNITED STATE IOOC	
	ARGENTINA	OLIVINUS	

