



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



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.

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 un 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.





Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



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. Procediéndose 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° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.

Características del envase: Botella oscura vidrio Marasca/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/aa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES

Medida Cuantitativa	100 g
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 mg. (0% C.D.R.)
Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
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	500 ml	3 L
Formato	Botella Cristal	Lata	Lata
Unidades Caja	12	15	4
Cajas-Palet	95	84	75
Unidades-Palet	1140	1.260	300
Alturas Palet	5	7	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	5,8-5,8-27,5	7,6-4,7-15,9	15,9-10,07-26
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	24,4-18,5-28	24,3-26,3-16,8	37,5-16-27
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-151	120-80-140	120-80-150
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,858	0,56	3,125
Peso Bruto Caja (Kg)	10,56	8,5	12,5
Peso Bruto Palet (Kg)	1022,82	714	940
Código Artículo	10100096	10100150	10100120
Código EAN 13	8423397141019	8423397142115	8423397141316
Código DUN 14	38423397141010	48423397142113	38423397141317