



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Parqueoliva Serie Oro

A.O.V.E. CON D.O.P PRIEGO DE CÓRDOBA

- 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.



**Premio Alimentos
de España 2017**

28 premios en 2016

**Más de 100 premios
en los últimos 5 años**



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



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 molidura en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Proceidiéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- Controles fisicoquímicos:** Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
- Características del envase:** Botella azul vidrio diseño exclusivo/lata/miniatura.
- 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). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES:

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Medida Cuantitativa	100 g	Contenido	3 L	500 ml	40 ml
Valor Energético	888 Kcal	Formato	Lata	Botella Cristal	Miniatura Cristal
Grasas de las cuales	100 g	Unidades Caja	4	6	126
Saturadas	15 g	Cajas-Palet	75	108	0
Monoinsaturadas	77 g	Unidades-Palet	300	648	0
Poliinsaturadas	8 g	Alturas Palet	5	4	0
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Medidas Unid (largo-ancho-alto)	15,9-10,07-26	6,8-5,6-31	h=17,5-d=3
Azúcares	0 g	Medidas Caja (largo-ancho-alto)	38,1-16,3-27,7	27-13-33	23,5-26,5-29,5
Fibra Alimentaria	0 g	Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-153,5	120-80-142	0
Proteínas	0 g	Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	0,97	0,115
Sal	0 mg. (0% C.D.R.)	Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	6,35	12,674
Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)	Peso Bruto Pallet (Kg)	929,25	718	0
		Código Artículo	10100118	10100134	10100072
C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.		Código EAN 13	8423397142009	8423397141729	0
Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.		Código DUN 14	38423397142000	28423397142065	0

Premios 2016 Parqueoliva Serie Oro:

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:	
EUROPA	 ESPAÑA	COI	* 3º PUESTO VERDE PREMIO.	
		TERRAOLEUM	* FINALISTA FRUTADO VERDE MEDIO.	
		MEZQUITA	* Mezquita de Oro AOVE Kosher.	
		MONTORO	* 2º PUESTO FRUTADO VERDE.	
		FERCAM	* 3º FRUTADO MEDIO.	
		DO PRIEGO	* 1º PREMIO.	
		 PORTUGAL	OVIBEJA	* SPECIAL MENTION.
			SOL DE ORO VERONA	* SPECIAL MENTION.
			MONOCULTIVAR	* BEST SCENT OF THE YEAR.
		 ITALIA	L'ORCIOLO ORO	* SPECIAL MENTION.
			L'ORO DEL MEDITERRANEO	* MENTION.
			AIPO D'ARGENTO	* 1st PLACE INTERNATIONAL.
		 FRANCIA	DOMINA	* GOLD MEDAL, BEST INTERNATIONAL DOP.
			SOL D'ORO	* SPECIAL MENTION MEDIUM FRUIT.
			LEONE D'ORO	* SPECIAL MENTION.
LES OLIVALIES	* GOLD MEDAL.			
AVPA	* GOURMET DE BRONZE.			
ATHENA	* GOLD MEDAL.			
ZURICH	* SILVER MEDAL.			
ARISTON	* PLATINUM MEDAL.			
OLIVE JAPAN	* GOLD MEDAL.			
TERRAOLIVO	* GRAN PRESTIGE GOLD.			
ASIA	 JAPÓN	OIL CHINA	* BRONZE MEDAL.	
		SIAL CANADA	* SPECIAL PRIZE INTENSE FRUIT.	
		LOS ANGELES	* GOLD MEDAL ROBUST.	
AMÉRICA	 CANADÁ	ARGOLIVA	* 2º PREMIO VERDE MEDIO.	
		OLIVINUS	* GRAN PRESTIGE GOLD.	
		WORLD'S BEST OLIVE OILS RANKING INTERNACIONAL	* WORLD'S SECOND BEST OLIVE OIL.	





Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2015 Parqueoliva Serie Oro:

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	PREMIOS MEZQUITA	* MEZQUITA DE ORO.
		D.O. PRIEGO DE CORDOBA	* THIRD PRIZE.
	ITALIA	ARMONÍA	* GRAN MENZIONE.
		IL MAGNIFICO	* MEDAGLIE D'ARGENTO.
		LEONE D'ORO	* FIRST PRIZE.
		L'ORCIOLO D'ORO	* SECOND PRIZE.
		MONOCULTIVAR	* GOLD 2015.
		MONTIFERRU	* HONORABLE MENZIONE.
	SUIZA	SOL D'ORO	* GRAN MENZIONE.
		INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD ZURICH	* SILVER OLIVE.
		ALEMANIA	DER FEINSMECKER
	SELECTION		* TOP LEVEL GOLD.
		World's Best Olive Oils (WBOO)	* 14º World Best Olive Oil.
ASIA	FRANCIA	AVPA PARÍS	* GOURMET D'OR.
	CHINA	OIL CHINA	* SILVER OLIVE MEDIUM.
	JAPÓN	OLIVE JAPAN	* GOLD MEDAL.
AMÉERICA	ISRAEL	TERRAOLIVO	* GRAND PRESTIGE GOLD.
	EEUU	LOS ÁNGELES	* SILVER MEDAL.
		INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION	* GOLD AWARD.
	CANADÁ	SIAL CANADÁ	* COUPE DE COUER.
	ARGENTINA	OLIVINUS	* GRAN PRESTIGE GOLD.

