



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Rincón de la Subbética

A.O.V.E. ECOLÓGICO CON D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA



- 100% zumo de oliva de producción ecológica.
- Una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes.
- Sabor y olor absolutamente irreprochable. Sin ningún tipo de defectos.
- El aceite más premiado en la historia de España.
- El mejor ecológico en la historia de España.
- 38 premios en 2016.
- Más de 160 premios en los últimos 5 años.
- 300 premios desde 2003.

Rincón de la Subbética se obtiene en los primeros días de la cosecha. Es un *aceite de oliva virgen extra ecológico* obtenido con todo el cuidado de los expertos que protegen el fruto de nuestros mejores olivares durante todo el año. Es una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes. Es un viaje gastronómico a la esencia del auténtico *aceite de oliva virgen extra ecológico*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate.

FASE GUSTATIVA:

En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

MARIDAJES:

Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.



El mejor ecológico en la historia de España

38 premios en 2016

Más de 160 premios en los últimos 5 años

263 premios desde 2003

Información técnica Rincón de la Subbética:

- Denominación comercial producto:** Rincón de la Subbética, Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva de producción ecológica.
- 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. 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 2568/9. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
- Características del envase:** Botella negra Lírica/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:

Medida Cuantitativa	100 gr
Valor Energético	888 Kcal
Grasas de las cuales:	100 mg
Saturadas	15 gr
Monoinsaturadas	77 gr
Poliinsaturadas	8 gr
Hidratos de Carbono de los cuales:	0 gr
Azúcares	0 gr
Fibra Alimentaria	0 gr
Proteínas	0 gr
Sal	0 gr
Vitamina E	19mg (190% VRN.)
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	250 ml	40 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal	Miniatura Cristal
Unidades Caja	6	9	126
Cajas-Palet	100	120	0
Unidades-Palet	600	1080	0
Alturas Palet	4	5	0
Medidas Unid (altura-diametro)	h= 32,5 -d= 6,5	h= 26-d= 5,2	h= 17,d= 7-3
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	23-15,5-34,5	18,5-18-28	29,5-23,4-26,5
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-155	120-80-155	0
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,985	0,522	0,115
Peso Bruto Caja (Kg)	6,55	5,11	12,674
Peso Bruto Pallet (Kg)	675	633,2	0
Código Artículo	10100086	10100085	10100084
Código EAN 13	8423397141965	8423397141026	0
Código DUN 14	28423397141969	88423397141022	0



Almazaras de la Subbética



Premios 2016 Rincón de la Subbética:

CONTINENTE: PAÍS:

EUROPA



CONCURSO:

Salud y Delite
CINVE
GUÍA IBEROLEUM
COI
DIPUTACION CÓRDOBA
ECOTRAMA
TERRAOLEUM
FIRA NATURA
MEZQUITA

PREMIO:

- * MEDALLA DE BRONCE.
- * GRAN ORO.
- * 3º PUESTO.
- * 2º PUESTO VERDE MEDIO.
- * ACCÉSIT.
- * 1º PUESTO.
- * FINALISTA ECOLÓGICO.
- * 2º PUESTO.
- * Gran Mezquita de Oro AOVE Kosher.
- * Especial AOVE Kosher Ayunt. Córdoba.
- * Especial Diputación de Córdoba.
- * 3º FRUTADO INTENSO ECOLÓGICO.
- * FINALISTA MEJOR ACEITE FRUTADO MEDIO.
- * BEST SCENT OF THE YEAR.
- * EXTRAGOLD.
- * 2nd PLACE.
- * EXTRAGOLD.
- * EXTRAGOLD.
- * 2nd PLACE.
- * 1st PLACE ORGANIC.
- * GOLD MEDAL.
- * SPECIAL MENTION ORGANIC OLIVE OIL.
- * SPECIAL MENTION.
- * GOURMET D'ORO.
- * GOLD MEDAL.
- * GOLD MEDAL.
- * 3rd PLACE.
- * GOLD MEDAL.
- * BEST ORGANIC.
- * PLATINUM MEDAL.
- * GOLD MEDAL.
- * BEST KOSHER, BEST ORGANIC, GRAN PRESTIGE GOLD.
- * SILVER MEDAL ORGANIC.
- * GOLD MEDAL MEDIUM ORGANIC.
- * GOLD MEDAL.
- * 2º PREMIO VERDE INTENSO.
- * GRAN PRESTIGE GOLD.
- * WORLD'S FOURTH BEST OLIVE OIL.
- * WORLD'S SECOND BEST ORGANIC OLIVE OIL.



FERCAM
COI
MONOCULTIVAR
BIOL NOVELLO
L'ORCIOLO ORO
BIOL

L'ORO DEL MEDITERRANEO
AIPO D'ARGENTO
DOMINA
SOL D'ORO
LEONE D'ORO
AVPA
LES OLIVALIES
ATHENA
BIOPRESS
ZURICH



ASIA



AMÉRICA



ARISTON
OLIVE JAPAN
TERRAOOLIVO
OIL CHINA
LOS ANGELES
NUEVA YORK
ARGOLIVA
OLIVINUS
RANKING INTERNACIONAL



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2015 Rincón de la Subbética:

CONTINENTE:	PAÍS:	COMPETICIÓN:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	CINVE VALLADOLID	* GRAN CINVE.
		DIPUTACIÓN DE CORDOBA	* FINALIST.
		ECOTRAMA	* ECOTRAMA GOLD.
		EXPOLIVA	* ACCÉSIT.
		FIRANATURA	* SECOND PRIZE.
	MARIO SOLINAS	* FIRST PRIZE.	
	PREMIOS MEZQUITA	* GRAN MEZQUITA GOLD-SPECIAL.	
			* AWARD DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA.
			* FIRST PRIZE.
			* FINALIST.
	ITALIA	ARMONÍA	* GRAN MENZIONE.
		BIOL	* EXTRAGOLD.
		EXTRAESCAPE	* FIRST PRIZE.
		L'ORCIOLO	* D'ORO THIRD PRIZE.
		MONOCULTIVAR	* GOLD 2015.
		* MENZIONE.	
		* GRAN MENZIONE.	
PORTUGAL	OVIBEJA	* 2º PRATA.	
	INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD ZURICH	* GOLDEN OLIVE.	
SUIZA		* BEST OF.	
		* TOP 25.	
ALEMANIA	BIOPRESS	* THE BEST 175 OLIVE OILS.	
	DER FEINSMCKER	* GOLD.	
	SELECTION	* 2º World Best Olive Oil.	
	World's Best Olive Oils (WBOO)	* 2º World Best Organic Olive Oil.	
FRANCIA	AVPA PARÍS	* GOURMET DE BRONZE.	
	LES OLIVALIES	* MÉDAILLE OR.	
		* BRONZE MEDAL.	
DINAMARCA	COPENHAGEN OLIVE OIL	* 2 STARS.	
	GREAT TASTE AWARD		
UK		* SILVER OLIVE ORGANIC.	
		* GOLD MEDAL.	
ASIA	CHINA	* OIL CHINA	
	JAPÓN	* OLIVE JAPAN	
ISRAEL	TERRAOLIVO	* GRAND PRESTIGE GOLD.	
		* GOLD MEDAL.	
AMÉRICA	EEUU	* LOS ÁNGELES	
		* GOLD MEDAL.	
ARGENTINA	OLIVINUS	* GRAN PRESTIGE GOLD.	

