

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.



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

Características del envase: Botella azul vidrio diseño exclusivo.

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 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
Formato	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades/Caja	4	6	9
Cajas/Palet	75	96	225
Unidades/Palet	300	576	1.125
Alturas palet	5	4	4
Medidas Unid (altura-diametro)	15,9-10,07-26	8,6-5,6-31	6,5-4,5-24,5
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	38,1-16,3-27,7	19-17,5-33	22-15-26
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-153,5	120-80-142	120-80-142
Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	0,97	0,61
Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	6,35	5,52
Peso Bruto Palet (Kg)	929,25	630	690
Código Artículo	10100118	10100134	10100167
Código GTIN-13	8423397142009	8423397142061	8423397142160
Código GTIN-14	38423397142000	28423397142065	88423397142166

Premios 2020 Parqueoliva Serie Oro



EVOO WORLD RANKING 2020

*TOP 5.

CONTINENTE: PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:	
EUROPA	ESPAÑA	TERRAOLEUM	*MENCION.
		IBEROLEUM	* 95 PUNTOS.
		MEZQUITA	* MEZQUITA DE ORO DOP Y KOSHER.
		EVOOLEUM	*TOP 100.
		D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA	*1º PREMIO.
		CINVE	*ORO.
		PEDRO LEÓN MEDALLO	*2º PREMIO FRUTADO MADURO.
	ITALIA	MONOCULTIVAR	* GOLD.
		MONTIFERRU	*1º CLASSIFICATO INTERNAZIONALE.
		L'ORO DEL MEDITERRANEO	* 2º POSTO.
		L'ORCIOLO D'ORO	*3º PREMIO.
		LEONE D'ORO	* SELEZIONE.
		AIPO D'ARGENTO	* 4º CLASSIFICATO INTERNAZIONALE.
		EVO IOOC	*GOLD MEDAL.
	FRANCIA	AVPA	*BEST INTERNATIONAL AWARD.
ALEMANIA		FEINSCHMECKER	* BRONZE.
		LONDON IOOC	*PLATZ 38 - TOP 50.
REINO UNIDO		ATHENA	*GOLD.
		ZURICH	* DOUBLE GOLD.
ASIA		SUIZA	* SILVER.
		JAPÓN	* GOLD.
		JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	*GOLD PRIZE P.D.O.
AMÉRICA		CHINA	* GOLD OLIVE INTENSE.
		ISRAEL	*GRAND PRESTIGE GOLD.
	EEUU	NYIOOC	* GOLD.
		LOS ANGELES	* GOLD.
	ARGENTINA	OLIVINUS	*GRAN PRESTIGIO ORO.
		CUYOLIVA	*1º DOBLE GRAN MEDALLA DE ORO.

