

Oliria

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



Premium

Cosecha Temprana / *Early Harvest*
Coupage Picuda • Hojiblanca
PRODUCTO DE ESPAÑA



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

Oliria

Aceite de Oliva Virgen Extra COUPAGE

Oliria es un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana, fruto de una cuidadosa selección de las variedades de aceitunas hojiblanca y picuda. A finales del mes de octubre, las aceitunas son recolectadas e inmediatamente se extrae su zumo utilizando los procedimientos físicos adecuados, respetando el tiempo óptimo de batido y siempre a baja temperatura.

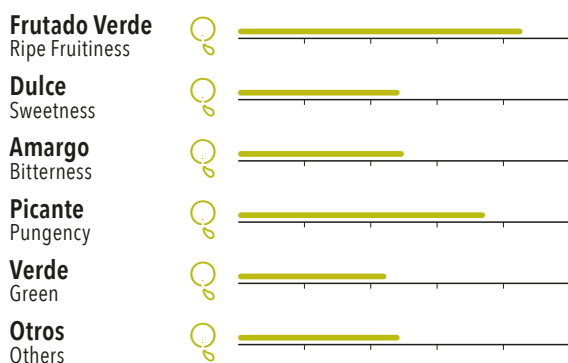
Es un aceite de oliva muy frutado, de color verde intenso. Su entrada en boca es dulce, dando paso a un agradable amargo medio que recuerda a los matices verdes de su característico olor, con un ligero y progresivo toque picante que se deja sentir a su paso por la garganta. Un aceite armonioso y equilibrado, ideal para saborearlo en crudo, en tostadas, o en aliños de ensaladas y platos frescos.

Propiedades Organolépticas / Organoleptic properties

Aroma: Almendra verde, hierba, hoja de olivo, tomate, alcachofa, plátano, manzana, cítricos, albahaca y tomillo
Aroma: Green almond, grass, olive leaf, tomato, artichoke, banana, apple, citrus, basil and thyme

Variiedad: Hojiblanca, Picuda
Varieties: Hojiblanca, Picuda

Origen: Subbética cordobesa, Priego de Córdoba
Origin: Priego de Córdoba, Andalusia, Spain



Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Consérvese en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

Olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Store in a cool dry place and away from direct sunlight.

Extra Virgin Olive Oil COUPAGE

Oliria is an extra virgin olive oil of early harvest, a result of the careful selection of two olive varieties; hojiblanca and picuda. In the end of October the olives are collected, and immediately after, their juice is squeezed using the adequate physical procedures and always respecting the optimal shaking time and low temperature.

It is a very fruity olive oil, of intense green color. As it enters the mouth, a sweet flavor embraces your taste buds, giving way to a pleasant bitter flavor which matches the green hints of its characteristic odor. A slight hint of spice, as the oil goes down the throat, completes the tasting experience. It's a very balanced and harmonious olive oil, ideal to taste it raw, in toasts, salad dressings or to enrich any fresh dishes.

Información Nutricional / Nutrition Facts

	Por 100 ml / Per 100 ml
Valor energético / Energy	3700 kJ / 900 kcal
Grasas / Fat	100 g
De las cuales Saturadas / Of which Saturates	15 g
De las cuales Monoinsaturadas / Of which Monounsaturates	77 g
De las cuales Poliinsaturadas / Of which Polyunsaturates	8 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate	0 g
De los cuales Azúcares / Of which Sugars	0 g
Proteínas / Protein	0 g
Sal / Salt	0 g

Presentación Presentation	GTIN GTIN	Uds / caja Units / box	Cajas palet Boxes pallet
------------------------------	--------------	---------------------------	-----------------------------

Vidrio / Glass 500 ml	8437017346135	6	150
-----------------------	---------------	---	-----



500 ml

Conozca nuestra gama



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

C/ Riuhelo, S/N. 14800 Priego de Córdoba (CÓRDOBA)
Teléfono: 957 54 72 94 - E-mail: ventas@aceiterapeninsular.com



www.aceiterapeninsular.com