

Oliria

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



Premium

Cosecha Temprana / Early Harvest

Monovarietal ARBEQUINA

PRODUCTO DE ESPAÑA



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

Oliria

Aceite de Oliva Virgen Extra ARBEQUINA

Oliria monovarietal es un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana, fruto de una cuidadosa selección de aceitunas de la variedad arbequina. 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.

Oliria 100% Arbequina es un aceite de oliva frutado y aromático, que recuerda a frutas como el plátano y la manzana. De personalidad dulce y suave tiene un uso muy amplio en la cocina. Es ideal para ser consumido por niños, así como para repostería o para la elaboración de salsas. Es perfecto para tomar en crudo, acompañando a unas tostadas con tomate o mermelada, aderezar ensaladas frutales y potenciar el sabor de pescados y mariscos.

Extra Virgin Olive Oil ARBEQUINA

Oliria Monovariety is an early harvest extra virgin olive oil, made from selected olive groves. In the end of October the olives of the Arbequina variety are collected, and immediately after, their juice is squeezed using the adequate physical procedures and always respecting the optimal shaking time and low temperature.

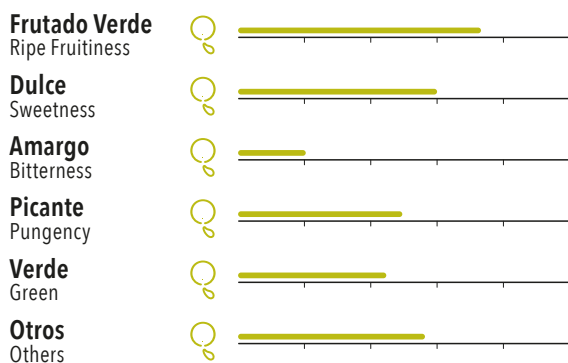
Oliria 100% Arbequina is a fruity and aromatic olive oil, which reminds of fruit like banana and apple. Sweet and soft, it has a wide range of use in the kitchen. It is ideal for kids, as well as for confectionary and salsa elaboration. Perfect to eat raw, accompanied with tomato or marmalade toasts, dressing fruit salads and augment the taste of fish and shellfish.

Propiedades Organolépticas / Organoleptic properties

Aroma: Almendra verde, hierba, plátano y manzana
Aroma: Green almond, grass, banana and apple

Variiedad: 100% Arbequina
Varieties: 100% Arbequina

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.

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	8437017346104	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