

Oliria

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



Premium

Cosecha Temprana / Early Harvest
Monovarietal HOJIBLANCA
PRODUCTO DE ESPAÑA



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

Oliria

Aceite de Oliva Virgen Extra HOJIBLANCA

Oliria Monovarietal es un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana y aceitunas seleccionadas. A finales del mes de octubre, las aceitunas de la variedad arbequina 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% hojiblanca es un aceite de oliva aromático con notas a hierba recién cortada, almendra verde y fruta madura. Una variedad de alta calidad con un característico color verde intenso y un especial toque dulce con cierta presencia picante. Es el compañero ideal de ensaladas, vinagretas, cremas, pastas, salteados, conservas vegetales, marinados de carnes y para potenciar el sabor de pescados azules como el salmón.

Extra Virgin Olive Oil HOJIBLANCA

Oliria Monovariety is an early harvest extra virgin olive oil, made from selected olive groves. In the end of October the olives of the Hojiblanca 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.

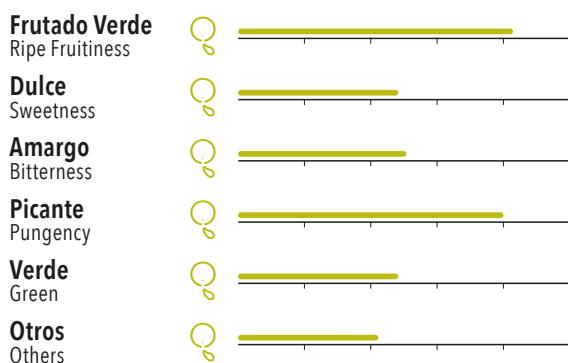
Oliria 100% Hojiblanca is an aromatic olive oil with hints of freshly cut herbs, green almond and mature fruit. A variety of high quality, it has a characteristic intense green color and a special sweet taste, along with a certain spicy presence. This type of olive oil is the ideal partner for salads, vinaigrettes, crèmes, pasta, vegetables, marinated meat and blue fish, like salmon.

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: 100% Hojiblanca
Varieties: 100% Hojiblanca

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	8437017346111	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