

Olíria

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



Premium
Cosecha Temprana / Early Harvest
Monovarietal PICUAL
PRODUCTO DE ESPAÑA



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad



Aceite de Oliva Virgen Extra PICUAL

Oliria Monovarietal es un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana y olivares seleccionados. A finales del mes de octubre, las aceitunas de la variedad picual son recolectadas e inmediatamente se extrae su zumo utilizando los procedimientos físicos adecuados, respetando el tiempo óptimo de batido y siempre a baja temperatura.

Su variedad 100% picual destaca por sus aromas herbáceos a higuera, hoja de olivo, hierba y tomate. Es un aceite de oliva potente y con cuerpo que, gracias a su característico picor y amargor, con una mínima cantidad aporta un gran toque a tus todos platos. Es un aceite de oliva especialmente indicado para tomar en crudo, en ensaladas, emplear en guisos o frituras y como conservante de quesos y carnes.

Propiedades Organolépticas / Organoleptic properties

Aroma: Almendra verde, hierba y hoja de olivo

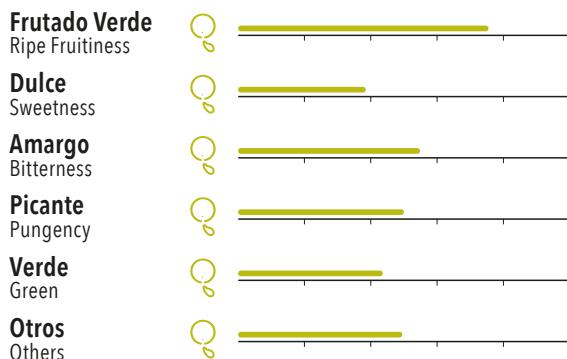
Aroma: Green almond, grass and olive leaf

Variedad: 100% Picual

Varieties: 100% Picual

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 PICUAL

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

Its 100% Picual variety stands out for its herbaceous and fig aromas, olive leafs, herbs and tomato. It's a powerful olive oil which, thanks to its characteristic spice and bitter, can give a great touch to all your dishes, with using just a small quantity. It's an olive oil especially good to eat raw, use it in stews or fried food and also as a preservative of cheese and meat.

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 8437017346098 6 150



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