

# TUACEITE®

*de siempre*

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



**Aceitera Peninsular Española**  
*Tradición y Agilidad*



# TUACEITE®

de siempre

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Un Aceite de Oliva Virgen Extra auténtico. Su carácter frutado de aceituna verde con notas de almendra verde y hoja de olivo, lo convierte en un aceite equilibrado con un ligero toque de amargo y picante.

Nuestro AOVE es el más exclusivo de nuestra gama TuAceite, por su intensidad y los matices que aporta a nuestros platos. Es obtenido únicamente mediante procedimientos mecánicos en el momento óptimo de maduración de la aceituna, manteniendo intactas sus cualidades organolépticas. Este aceite es ideal para saborearlo en crudo o potenciar tus ensaladas, salmorejos y pescados.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

An authentic Extra Virgin Olive Oil. The fruitiness of the green olives with hints of green almond and olive leaves, makes for a balanced olive oil with a slight hint of spice and bitter.

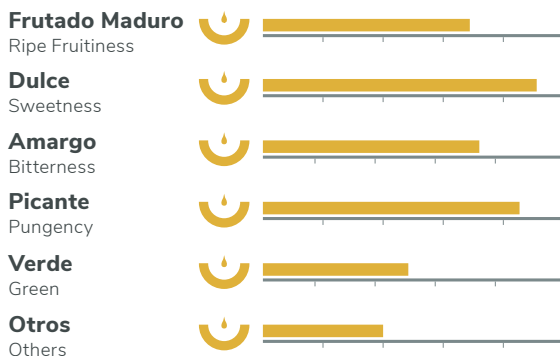
Our EVOO, is the pride of our range "TuAceite" for the intensity and tones that contributes to our plates. It is obtained solely by mechanical means in the optimum moment of the olive's maturation, maintaining intact its organoleptic qualities. This olive oil is ideal to taste raw, or to augment the flavor of your salads, pasta or fish.

### Propiedades Organolépticas / Organoleptic properties

**Aroma:** Hoja de olivo, Manzana y Almendra madura  
Aroma: Olive leaf, Apple and ripe Almond

**Variedad:** Hojiblanca, Picuda  
Varieties: Hojiblanca, Picuda

**Origen:** 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.

### 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	14,8 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 250 ml	8437017346050	12	144
Vidrio / Glass 500 ml	8437017346036	6	165
Vidrio / Glass 750 ml	8437017346043	6	100
PET 1 L	8437017346005	15	54
PET 2 L	8437017346012	6	45
PET 3 L	8437017346067	3	65
PET 5 L	8437017346029	3	44

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

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



**APE**  
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](http://www.aceiterapeninsular.com)