



Almazaras de la Subbética



Almazaras de la Subbética

Historia

La Sociedad Cooperativa Agrícola de 1er grado Almazaras de la Subbética, creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas: S.C.A. Virgen del Castillo, fundada en el año 1954, y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno fundada a principios de los años 60 ambas con más de 50 años de experiencia, con una trayectoria ascendente reconocida a nivel nacional e internacionalmente en la calidad de sus zumos de oliva.

Nuestra empresa

Compuesta por más de 6.800 socios/ familias, que representan una superficie de olivar de unas 23.500 hectáreas, Almazaras de la Subbética ha conseguido superar los obstáculos de la orografía accidentada de sus plantaciones y de los mayores costos de laboreo y recolección. Con la modernización de las técnicas de cultivo (cubierta vegetal, olivar de producción ecológica, producción integrada, etc.), el empleo de pequeña y moderna maquinaria y la apuesta por la máxima calidad, ha sabido adaptar tradición y tecnología a los altos baremos de calidad que demandan los consumidores más exigentes. Actualmente cuenta con dos centros de producción y almacenado. La central y el centro principal en Carcabuey y un segundo en Priego de Córdoba.



Producción y comercialización

Almazaras de la Subbética, tiene como principal actividad la producción de aceite de alta calidad, pero no es la única. Aprovechando la actividad agraria de las huertas de la Subbética con el cultivo del membrillero, Almazaras de la Subbética procesa y comercializa el membrillo natural y para su procesado en productos derivados. Por último, como añadidura a la actividad agraria, la actividad ganadera tradicional de la explotación caprina en las Sierras Subbéticas, completa la ayuda de Almazaras de la Subbética a sus socios en la comercialización de su carne y leche para el consumo y la fabricación de derivados de calidad.

Fabricación y almacenaje

En su centro principal de producción cuenta con una superficie de 350.000 metros cuadrados, y se ubica en el municipio de Carcabuey. Las instalaciones para la molturación fueron de las más novedosas en su día, acordes con el espíritu innovador que desde siempre ha imperado en esta cooperativa.

El patio de entrega de aceituna ocupa una superficie de 10.000 metros cuadrados y cuenta con ocho tolvas de recepción, que, a su vez, continúan con ocho líneas de limpieza totalmente independientes. Esto permite realizar una separación exhaustiva de la aceituna según sus calidades y destino (árbol, Denominación de Origen, árbol Ecológico, árbol convencional, árbol de segunda y suelo).

El diseño de estas líneas y de la industria en su conjunto aprovecha las pendientes naturales del terreno, con el objetivo de optimizar el funcionamiento de la maquinaria y minimizar el coste energético. Una batería de 24 tolvas de acero inoxidable permite almacenar 1.300.000 Kg de aceituna perfectamente diferenciada y clasificada.



Almazaras de la Subbética

EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Una capacidad de molturación de 1.000.000 Kg /1.200.000 Kg día, con diez líneas de producción, facilita la separación rigurosa que inicia el agricultor en el propio campo. Igualmente, una bodega con una capacidad de 11.000.000 Kg, asegura la consecución del objetivo final: LA CALIDAD.

Actualmente en las instalaciones de Almazaras de la Subbética se moltura entre 50 y 70 millones de kilos de aceitunas dependiendo de las condiciones meteorológicas y del año en cuestión. De ello se producen entre 11 y 15 millones de litros de aceite virgen, de los cuales el 80%,

merecen la calificación de aceites de oliva virgen extra, lo cual puede dar una idea del celo y rigor con el que se trabaja en todas las fases del proceso: labores culturales, recolección, transporte, recepción, limpieza, molturación y almacenado.

Dentro de las variedades de aceitunas que se molturan en la cooperativa, el 60% de la producción total de aceite proviene de aceitunas de la variedad picuda, un 25% de la variedad hojiblanca y el resto de la variedad picual y arbequina.

Premios y reconocimientos

Almazaras de la Subbética, y la fusión de las cooperativas que la fundaron han recibido multitud de premios y reconocimientos a lo largo de la historia. No solo por la calidad de sus aceites, sino por su trayectoria en la mejora continua, la innovación y el respeto al medio ambiente.

Esta es una pequeña selección de los muchos reconocimientos recibidos en los últimos 50 años:

- Premio a la Mejor empresa Agroalimentaria 2002.
- 25 Premios del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** a sus aceites, consiguiendo en 3 de ellos el “**Especial Alimentos de España**” (años 2008, 2010 y 2018).
- Premio a la Gestión Medioambiental.

Con más de 100 premios anuales de reconocido prestigio nacionales e internacionales en la última década, destacar su posición privilegiada en los **rankings mundiales de los mejores aceites del mundo**, que agrupan las valoraciones de los más prestigiosos concursos internacionales:

- **WREVOO** (*World Ranking Extra Virgin Olive Oils – principales concursos global*)
www.evooworldranking.org
 - **Mejor Almazara del Mundo**
años: 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019
 - **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo**
años: 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021
- **WBOO** (*World's Best Olive Oils – principales concursos hemisferio norte*)
www.worldsbestoliveoils.org
 - **Mejor Almazara del Mundo**
años: 2013, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 y 2022.
 - **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo**
años: 2012, 2017, 2019, 2020, 2021 y 2022.



Certificaciones

Almazaras de la Subbética, tiene un buen número de certificaciones, además de los correspondientes registros sanitarios para la fabricación y envasado de aceite de oliva, como son:





PREMIO

#alimentosdespaña

MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CAMPAÑA 2022-2023



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

PRIMER PREMIO
MODALIDAD

FRUTADO VERDE AMARGO



Almazaras de la Subbética





RANKING INTERNACIONAL DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO



MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO

Campaña 2022/2023



Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO

Campaña 2022/2023



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Rincón de la Subbética

A.O.V.E. ECOLÓGICO CON D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

MEJOR ACEITE ECOLÓGICO DEL MUNDO
THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL



2012-2015-2016-2017-2018-2019-2020-2021

- **100% zumo de oliva de producción ecológica.**
- **Una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes.**
- **Sabor y olor absolutamente irreprochable. Sin ningún tipo de defectos.**
- **El aceite más premiado en la historia de España.**
- **El mejor ecológico en la historia de España.**
- **Monovarietal Hojiblanca.**

Rincón de la Subbética se obtiene en los primeros días de la cosecha. Es un *aceite de oliva virgen extra ecológico* variedad Hojiblanca, obtenido con todo el cuidado de los expertos que protegen el fruto de nuestros mejores olivares durante todo el año.

Es una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes. Es un viaje gastronómico a la esencia del auténtico *aceite de oliva virgen extra ecológico*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate.

FASE GUSTATIVA:

En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

MARIDAJES:

Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.



El mejor aceite ecológico en la historia de España

46 premios en 2022

Más de 270 premios en los últimos 5 años

Más de 650 premios desde 2004



Información técnica Rincón de la Subbética:

Denominación comercial producto: Rincón de la Subbética, Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Composición cualitativa: 100% zumo de oliva de producción ecológica.

Descripción procesado: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del aceite oliva virgen extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.

Controles fisicoquímicos: Reglamento (CE) Nº 2568/9. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.

Características del envase: Botella oscura LÍrica.

Etiquetado: Ver imagen

Condiciones almacenamiento: Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.

Condiciones de transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.

Características de número de lote: El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.

Fecha consumo preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES:

Medida Cuantitativa	100 gr
Valor Energético	888 Kcal
Grasas de las cuales:	100 g
Saturadas	15 g
Monoinsaturadas	77 g
Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono de los cuales:	0 g
Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	19mg (190% VRN.)
C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades Caja	6	9	30
Cajas-Palet	100	120	91
Unidades-Palet	600	1080	2730
Alturas Palet	4	5	7
Medidas Unid (altura-diámetro en cm)	32,5 - 6,5	26 - 5,2	17 - 4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	23-15,5-34,5	18,5-18-28	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-155	120-80-155	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,985	0,522	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	6,55	5,11	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	675	633,2	766,2
Código Artículo	10100086	10100085	10100214
Código GTIN-13	8423397141965	8423397141026	8423397142283
Código GTIN-14	28423397141969	88423397141022	18423397142280



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2022 Rincón de la Subbética:

WORLD'S BEST OLIVE OILS EVOO WORLD RANKING	WORLD'S BEST OLIVE OILS 2021/2022	* MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO. * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO.
	EVOO WORLD RANKING 2021/2022	*2º MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO.

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	ALIMENTOS DE ESPAÑA	*FINALISTA FRUTADOS VERDES AMARGOS.
		DIPUTACION DE CÓRDOBA	* FINALISTA FRUTADO VERDE.
CINVE		* GRAN ORO.	
EVOOLEUM		*TOP 100 (93 PUNTOS).	
ECOTRAMA		* GRAN ORO.	
MEZQUITA		* PREMIO ESPECIAL DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA.	
		* GRAN MEZQUITA FRUTADO VERDE ECOLÓGICO.	
		* PREMIO ESPECIAL AL KOSHER MÁS PUNTUADO.	
		*FINALISTA - COOPERATIVA ANDALUZA.	
		*1º PREMIO.	
ITALIA	ITALIA	ESAO	*97 PUNTOS. EL ACEITE MÁS PUNTUADO.
		SALON GOURMET	*1º PREMIO.
		IBEROLEUM	* GRAN MENZIONE BIOLOGICO.
		TERRAOLEUM	* EXTRA GOLD.
		SOL D'ORO	* TOP GOLD BIO.
		BIOL NOVELLO	* EXTRAGOLD.
		MONOCULTIVAR	* FINALISTI BIOLOGICO.
		BIOL	* LODE DI ECCELLENZA FRUTTATO MEDIO.
		LEONE D'ORO	*5 GOCCE D'ORO FRUTTATO MEDIO.
		L'ORO DEL MEDITERRANEO	*GOCCIA D'ORO
FRANCIA	FRANCIA	AIPO D'ARGENTO	*BEST INTERNATIONAL DOP.
		EVO IOOC	*GOLD MEDAL.
		MASTER OF OLIVE OIL	*HIGH-QUALITY STANDAR GOLD.
		MILAN IOOA	*PLATINUM TASTING CUP.
		AVPA	*GOURMET OR.
		LONDON IOOC	*PLATINUM.
		ATHENA	* GOLD.
		KOTINOS	*BRONZE PRIZE.
		BERLIN GOOA	*PLATINUM.
		FEINSCHMECKER	*2º PLATZ KATEGORIE INTENSIVE FRUCHTIG.
REINO UNIDO	REINO UNIDO	ZURICH	* SILVER.
		ANATOLIAN IOOC	* BEST IN CLASS - MONOVARIETAL.
		ANATOLIAN IOOC	*GOLD AWARD.
		ESTAMBUL IOOC	*PLATINUM MEDAL.
		OLIVE JAPAN	* GOLD MEDAL.
		JOOP (JAPAN OLIVE OIL)	*GOLD PRIZE ORGANIC.
		OIL CHINA	*GOLD OLIVE ORGANIC.
		TERRAOLIVO	*GRAN PRESTIGE GOLD.
		NYIOOC	*GOLD MEDAL.
		LOS ANGELES	*GOLD MEDAL.
GRECIA	GRECIA	CANADA CIOOC	*PLATINUM.
		SIAL CANADA	*ORGANIZ SPECIAL PRIZE.
		ARGOLIVA	*3º PREMIO.
		OLIVINUS	* GRAN PRESTIGIO ORO.
		ARGENTINA	
		CANADA	
		EEUU	
		ISRAEL	
		CHINA	
		JAPÓN	





Premios 2021 Rincón de la Subbética:

	WORLD'S BEST OLIVE OILS 2020/2021	* MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO. * MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO.
	EVOO WORLD RANKING 2021	* MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO.

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA		ALIMENTOS DE ESPAÑA	* FINALISTA FRUTADOS VERDES INTENSOS.
		MARIO SOLINAS	* 2º PREMIO VERDE INTENSO.
		CINVE	* GRAN ORO.
		EVOOLEUM	* TOP 100 (90 PUNTOS).
		ECOTRAMA	* PREMIO ESPECIAL MEJOR ACEITE DEL CONCURSO.
		MEZQUITA	* PREMIO ESPECIAL AYTO. DE CÓRDOBA MEDINA AZAHARA.
			* GRAN MEZQUITA FRUTADO VERDE ECOLÓGICO.
			* PREMIO ESPECIAL AL KOSHER MÁS PUNTUADO.
			* MEZQUITA ORO KOSHER.
		ESAO	* 1º PREMIO MEJOR ACEITE INTERNACIONAL.
			* 1º MEJOR AOVE ELABORADO POR COOPERATIVA.
			* 1º MEJOR AOVE DE ANDALUCÍA ELABORADO POR COOP.
			* 96,5 PUNTOS. EL ACEITE MÁS PUNTUADO.
			* 1º PREMIO.
		ITALIA	
EXPOLIVA	* EXTRA GOLD.		
SOL D'ORO	* BEST BIO OF THE WORLD 2021.		
BIOL NOVELLO	* 2º PLACE - EXTRAGOLD.		
MONOCULTIVAR	* BEST OLIVE OIL OF SPAIN		
BIOL	* FINALISTI BIOLOGICO.		
LEONE D'ORO	* 2º PREMIO FRUTTATO INTENSO OLIO BIOLOGICI.		
L'ORO DEL MEDITERRANEO	* 3º PREMIO FRUTTATO INTENSO MONOCULTIVAR.		
AIPO D'ARGENTO	* FINALISTA: MONOVARIETALE/INTERNAZIONALE/PDO		
	* 3 GOCCE DE QUALITA		
EVO IOOC	* GOLD MEDAL.		
MASTER OF OLIVE OIL	* 1º PREMIO PDO.		
	* 2º PREMIO MONOCULTIVAR.		
	* GOURMET OR.		
FRANCIA			
		LONDON IOOC	* GOLD.
		ATHENA	* GOLD - PDO ROBUST.
		KOTINOS	* PLATINUM.
		BERLIN GOOA	* SILVER.
		ZURICH	* GOLD - ORGANIC.
		ANATOLIAN IOOC	* GOLD MEDAL.
		OLIVE JAPAN	* BEST IN CLASS P.D.O
		JOOP (JAPAN OLIVE OIL)	* BEST SINGLE VARIETY./ *BEST OF SPAIN.
		JOOTA AWARD	* GOLD OLIVE ORGANIC.
		OIL CHINA	* GRAN PRESTIGE GOLD.
		TERRAOLIVO	* GOLD MEDAL.
		ISRAEL	* PLATINUM.
		NYIOOC	* 2º PREMIO VERDES INTENSOS.
		CANADA CIOOC	* GRAN PRESTIGIO ORO. / TOP 20
AMÉRICA		ARGOLIVA	
		ARGOLIVA	
		OLIVINUS	



Parqueoliva Serie Oro

A.O.V.E. con Denominación de Origen

- Los mejores frutos para uno de los mejores aceites del mundo.
- Un deleite para los sentidos.
- Perfecta combinación de las variedades *picuda* y *hojiblanca*.
- Un aceite de oliva virgen extra lleno de personalidad.

Parqueoliva Serie Oro es una auténtica joya. Se seleccionan los mejores frutos de oliva al principio de la campaña para envasar uno de los mejores aceites del mundo. La perfecta combinación de la variedad *picuda* y *hojiblanca* se convierte en el deleite de los sentidos para el catador.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado verde medio/alto. Matices frutales como la manzana y plátano verde. Notas de hortaliza como la mata de tomate y la alcachofa. Con gran intensidad se percibe la hierba recién cortada y la almendra verde.

FASE GUSTATIVA:

En boca dulce de entrada, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado y lleno de personalidad.

MARIDAJES:

Para percibir todos los matices se recomienda el uso en crudo en tostadas, tostas, ensaladas, carpaccios, pastas, carnes, pescado azul y platos gourmet.



Información técnica Parqueoliva Serie Oro:

- Denominación comercial producto:** Parqueoliva Serie Oro, Aceite de Oliva Virgen Extra bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva.
- Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Proceidiéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- Controles fisicoquímicos:** Reglamento (CE) Nº 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
- Características del envase:** Botella azul vidrio diseño exclusivo/lata.
- Etiquetado:** Ver Imagen.
- Condiciones almacenamiento:** Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	3 L	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades/Caja	4	6	9	30
Cajas/Palet	75	144	225	91
Unidades/Palet	300	864	1125	2730
Alturas palet	5	4	4	7
Medidas Unid (altura-diámetro en cm)	15,9-10,07-26	6-6-30	6,5-4,5-24,5	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	38,1-16,3-27,7	20-13,5-31,5	22-15-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-153,5	120-80-148	120-80-142	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	0,88	0,61	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	5,46	5,52	8,2
Peso Bruto Palet (Kg)	929,25	806	690	766,2
Código Artículo	10100118	10100241	10100167	10100213
Código GTIN-13	8423397142313	8423397142061	8423397142160	8423397142276
Código GTIN-14	38423397142000	28423397142065	88423397142166	18423397142273

Premios 2022 Parqueoliva Serie Oro

		WORLD'S BEST OLIVE OILS 2021/2022	*TOP 10.
		EVOO WORLD RANKING 2022	*1º EVOO OF THE YEAR.
CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	TERRA OLEUM	*1º PREMIO.
		IBEROLEUM	*95 PUNTOS.
		MEZQUITA	*GRAN MEZQUITA DOP.
			*GRAN MEZQUITA KOSHER.
		EVOOLEUM	*TOP 10 (95 PUNTOS).
			*MEJOR COUPAGE.
		D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA	*MEDALLA DE ORO.
		CINVE	*ORO.
		ESAO	*FINALISTA COOPERATIVA ANDALUZA.
		ITALIA	MONOCULTIVAR
	MASTER OF OLIVE OIL		*1º PRIZE BLEND AWARD BEST OLIVE OIL.
			*2º PRIZE PDO AWARD BEST OLIVE OIL.
	L'ORO DEL MEDITERRANEO		*3º PREMIO FRUTTATO INTENSO BLEND.
	MILAN IOOA		*PLATINUM TASTING CUP.
			*CONSUMER PANEL BEST PICK.
	LODO GUIDE		*BEST PDO OLIVE OIL.
	LEONE D'ORO		*FINALIST.
	AIPO D'ARGENTO		*FINALIST BLEND.
	EVO IOOC		*GOCCIA D'ORO.
	FRANCIA	SOL D'ORO	*GOLD MEDAL.
OLIO CAPITALE		*SOL D'ARGENTO.	
AVPA		*FINALIST- FRUTTATO INTENSO.	
BERLIN GOOA		*GOURMET OR.	
LONDON IOOC		*PLATINUM.	
ATHENA		*PLATINUM.	
KOTINOS		*GOLD.	
ZURICH		*SILVER PRIZE..	
ANATOLIAN IOOC		*GOLD.	
		*GOLD - BLEND.	
ASIA	JAPÓN	OLIVE JAPAN	*BEST IN CLASS.
		JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	*BEST OF SHOW - MEDIUM.
	CHINA	OIL CHINA	*GOLD PRIZE P.D.O.
	ISRAEL	TERRAOLIVO	*GOLD OLIVE INTENSE.
AMÉRICA	EEUU	NYIOOC	*GRAN PRESTIGE GOLD.
		LOS ANGELES	*GOLD MEDAL.
	CANADA	CIOOC CANADA	*SILVER MEDAL.
	ARGENTINA	ARGOLIVA	*PLATINUM.
		OLIVINUS	*2º MENCIÓN.
			*GRAN PRESTIGIO ORO.





Premios 2021 Parqueoliva Serie Oro

	WORLD'S BEST OLIVE OILS 2020/2021	*TOP 25.
	EVOO WORLD RANKING 2021	*TOP 10.

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	EXPOLIVA	*1º PREMIO.
		IBEROLEUM	*94.5 PUNTOS.
		MEZQUITA	*MEZQUITA DE ORO KOSHER.
		EVOOLEUM	*TOP 100 (91 PUNTOS).
		D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA	*MEDALLA DE ORO.
		CINVE	*GRAN ORO.
		DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA	*ACCÉSIT FRUTADO VERDE.
		MONOCULTIVAR	*GOLD.
		MASTER OF OLIVE OIL	*HIGH-QUALITY.
		L'ORO DEL MEDITERRANEO	*2º PREMIO FRUTTATO INTENSO BLEND.
	ITALIA	LODO GUIDE	*LODE DI ECCELLENZA.
		LEONE D'ORO	*FINALIST.
		AIPO D'ARGENTO	*FINALIST BLEND.
		EVO IOOC	*3 GOCCE DI QUALITA.
		SOL D'ORO	*GOLD MEDAL.
		AVPA	*GRAN MENZIONE.
		BERLIN GOOA	*GOURMET OR.
		LONDON IOOC	*PLATINUM.
		ATHENA	*GOLD.
		KOTINOS	*GOLD.
ASIA	FRANCIA	ZURICH	*BRONZE - PDO ROBUST.
		ANATOLIAN IOOC	*BRONZE.
		OLIVE JAPAN	*GOLD - BLEND.
		JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	*GOLD MEDAL.
		OIL CHINA	*GOLD PRIZE P.D.O.
	CHINA	TERRAOLIVO	*GOLD OLIVE INTENSE.
		NYIOOC	*GRAN PRESTIGE GOLD.
		CIOOC CANADA	*GOLD MEDAL.
		ARGOLIVA	*GOLD.
		OLIVINUS	*2º PREMIO VERDES MEDIOS.
AMÉRICA	ARGENTINA		*GRAN PRESTIGIO ORO.
	CANADA		





Almazaras de Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Almaoliva Arbequino

A.O.V.E. ARBEQUINO

- Un virgen extra con las mejores esencias de la variedad arbequina.
- Matices de aromas y sabor sorprendente.
- Complejo, armónico y persistente.

Con este maravilloso virgen extra hemos envasado las mejores esencias de la variedad **arbequina**. El sol de nuestra tierra ilumina un aceite con una personalidad definida por unos matices de aromas y sabor sorprendente que no dejarán indiferente al catador.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

FASE OLFATIVA:

Frutado muy complejo, te lleva a percibir los intensos aromas de la hierba, camomila, banana y cítricos.

FASE GUSTATIVA:

Inicialmente tiene un toque dulce y almendrado. Presenta una armonía perfecta en el amargor y el picor. Es un aceite de oliva complejo y persistente.

MARIDAJES:

Perfecto para los pescados blancos, pollo, ensaladas y verduras más delicadas. Es ideal para la preparación de postres y macedonias de frutas.





Información técnica Almaoliva Arbequino:

Denominación comercial producto:	Almaoliva Arbequino, Aceite de Oliva Virgen Extra.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
Descripción procesado:	Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
Controles fisicoquímicos:	Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
Características del envase:	Botella roja vidrio diseño exclusivo.
Etiquetado:	Ver Imagen
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES

Medida Cuantitativa	100 g
Valor Energético	888 Kcal
Grasas de las cuales	100 g
Saturadas	17 g
Monoinsaturadas	70 g
Poliinsaturadas	13 g
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g
Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades Caja	6	9	30
Cajas-Palet	144	225	91
Unidades-Palet	864	1.125	2730
Alturas Palet	4	5	7
Medidas Unid (largo-ancho-alto en cm)	6-6-30	6.5 - 4.5 - 24.5	17 - 4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	20-13,5-31,5	22-15-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-148	120-80-142	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,88	0,61	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	5,46	5,52	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	806	690	766,2
Código Artículo	10100242	10100168	10100215
Código GTIN-13	8423397141101	8423397141118	8423397142290
Código GTIN-14	28423397141105	88423397141114	18423397142297



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2022 Almaoliva Arbequino

EVOO WORLD RANKING

EVOO WORLD RANKING

*TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ITALIA	MILAN IOOA	*PLATINUM TASTING CUP.
		MASTER OF OLIVE	*HIGH-QUALITY STANDAR GOLD.
			*1º PRIZE PACKAGING – BEST ORIGINALITY.
			*GOCCIA D’ARGENTO.
			*GOLD MEDAL.
			*GOURMET OR.
			*DOUBLE GOLD.
			*BRONZE PRIZE.
			*GOLD.
			*GOLD.
			*GOLD.
			*BEST IN CLASS – MONOVARIETAL.
			*SPECIAL MESOPOTAMIA AWARD.
			*GOLD AWARD – MONOVARIETAL.
		*"SPAIN" BEST OF COUNTRY AWARD.	
ASIA	JAPÓN	OLIVE JAPAN	*GOLD MEDAL.
		JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	*GOLD – MONOVARIETAL.
	CHINA	OIL CHINA	*GOLD OLIVE MEDIUM.
AMÉRICA	ISRAEL	TERRAOLIVO	*GRAND PRESTIGE GOLD.
	EEUU	NYIOOC	*GOLD MEDAL.
		LOS ANGELES	*BRONZE MEDAL.
	CANADA	CANADA CIOOC	*GOLD.
	ARGENTINA	OLIVINUS	*GRAN PRESTIGIO ORO.





Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Premios 2021 Almaoliva Arbequino

WREVOO
World Ranking Extra Virgin Olive Oil

EVOO WORLD RANKING 2021

*TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ESPAÑA	EVOOLEUM	* MEJOR ARBEQUINA. * TOP 10 (96 PUNTOS). * MEZQUITA PLATA KOSHER.
		MEZQUITA	*ORO.
		CINVE	*90 PUNTOS.
		IBEROLEUM	* SOL D'ORO.
		MASTER OF OLIVE	*3 GOCCE QUALITA.
		AIPO D'ARGENTO	*GOLD MEDAL.
	ITALIA	EVO IOOC	*RED CARPET AWARD-BEST LIGHT.
		LODO GUIDE	*SEMIFINALIST.
		LEONE D'ORO	*GOURMET BRONZE.
	FRANCIA	AVPA PARIS	*DOUBLE GOLD.
		ATHENA	*BRONZE- CONVENTIONAL ROBUST.
	GRECIA	KOTINOS	* PLATINUM.
		BERLIN GOOA	*GOLD.
	ALEMANIA	LONDON IOOC	*SILVER.
		ZURICH	*GOLD - MONOARIETAL.
	REINO UNIDO	ANATOLIAN IOOC	*GOLD MEDAL.
		OLIVE JAPAN	*GOLD - MONOARIETAL.
	SUIZA	JOOP (JAPAN OLIVE OIL PRIZE)	*GOLD OLIVE MEDIUM.
OIL CHINA		*GRAND PRESTIGE GOLD.	
TURQUIA	TERRAOLIVO	*GOLD MEDAL.	
	NYIOOC	*GOLD.	
JAPÓN	CANADA CIOOC	*GRAN PRESTIGIO ORO.	
	OLIVINUS		
CHINA			
ISRAEL			
AMÉRICA	EEUU		
	CANADA		
	ARGENTINA		



Almaoliva BIO

A.O.V.E. ECOLÓGICO

- Un virgen extra perfecto para aquellos que buscan un aceite excelente.
- Equilibrio perfecto por su armonía en aromas y equilibrio de sabores.

Nuestra versión del **Almaoliva BIO** es un aceite que deleitará y apasionará a los amantes de los productos **BIO**. Su calidad se acerca a una categoría superior, **A.O.V.E.** excelente que presenta una armonía entre los distintos matices que forman parte de él.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto, presenta rasgos verdes y maduros. Esto lleva a una perfecta consonancia de todos los matices.

FASE GUSTATIVA:

Con un toque dulce al comienzo, a almendras verdes y con una maravillosa pincelada de amargor y picor con una intensidad mediana-alta.

MARIDAJES:

Crudo en general: Ideal para todo tipo de ensaladas, carnes, pescado azul y tostas gourmet.



TOP 30 Mejor aceite ecológico del Mundo 2022 (WBOO)

24 premios en 2022

Información técnica Almaoliva BIO:

Denominación comercial producto: Almaoliva BIO, Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico.

Composición cualitativa: 100% zumo de oliva.

Descripción procesado: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 24 horas desde su recolección. Batido de la masa obtenida y separación en dos fases del zumo de oliva de los demás componentes. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado, distribución y venta.

Controles fisicoquímicos: Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.

Características del envase: Botella oscura vidrio dórica/lata.

Etiquetado: Ver Imagen.

Condiciones almacenamiento: Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.

Condiciones de transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Características de número de lote: El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.

Fecha consumo preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	500 ml	3 L	100 ml
Formato	Botella Cristal	Lata	Lata	Botella Cristal
Unidades Caja	12	15	4	30
Cajas-Palet	90	84	75	91
Unidades-Palet	1.080	1.260	300	2.730
Alturas Palet	5	7	5	7
Medidas Unid (largo-ancho-alto en cm)	5,8-5,8-27,5	7,6-4,7-15,9	15,9-10,07-26	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	25,6-19,2-28,4	24,3-26,3-16,8	37,5-16-27	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-151	120-80-140	120-80-150	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,858	0,56	3,125	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	10,56	8,5	12,5	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	1022,82	714	940	766,2
Código Artículo	10100226	10100150	10100120	10100216
Código GTIN-13	8423397141019	8423397142115	8423397141316	8423397142306
Código GTIN-14	38423397141010	48423397142113	38423397141317	18423397142303

Premios 2022 Almaoliva BIO:

	WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OILS 2021/2022	* TOP 30.
	EVOO WORLD RANKING	*TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	 ESPAÑA	IBEROLEUM	* 92,5 PUNTOS.
		MEZQUITA	*MEZQUITA DE ORO ECOLÓGICO *MEZQUITA DE ORO KOSHER.
	 ITALIA	EVOOLEUM	*91 PUNTOS.
		MILAN IOOA	* GOLD TASTING CUP.
		AIPO D'ARGENTO	*GOCCIA D'ARGENTO.
		LEONE D'ORO	*FINALIST ORGANIC INTERNATIONAL.
	 REINO UNIDO	EVO IOOC	*GOLD MEDAL.
		MASTER OF OLIVE OIL	*HIGH-QUALITY STANDAR GOLD..
	 GRECIA	LONDON IOOC	*GOLD.
		ATHENA	*GOLD.
 ALEMANIA	KOTINOS	*GOLD PRIZE.	
	BERLIN GOOA	*GOLD.	
	ANATOLIAN IOOC	*GOLD AWARD BLEND.	
ASIA	 TURQUIA	OLIVE JAPAN	*GOLD MEDAL.
	 JAPÓN	JOOP JAPAN OLIVE OIL	*GOLD PRIZE ORGANIC.
AMÉRICA	 CHINA	OIL CHINA	*GOLD OLIVE ORGANIC.
		NYIOOC	*SILVER MEDAL.
	 EEUU	LOS ANGELES	*BEST OF CLASS.
		CANADA CIOOC	*GOLD MEDAL.
	 CANADA	CANADA CIOOC	*GOLD.
 ARGENTINA	OLIVINUS	*MEJOR AOVE DE ESPAÑA. *GRAN PRESTIGIO ORO. *TOP 20 OLIVINUS.	



Premios 2021 Almaoliva BIO:

	WORLD'S BEST OLIVE OILS 2020/2021	* TOP 25 MEJOR AOVE ECOLÓGICO DEL MUNDO.
	EVOO WORLD RANKING 2021	*TOP 20.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ESPAÑA	EXPOLIVA	* FINALISTA.
		MEZQUITA	*MEZQUITA DE ORO ECOLÓGICO
			*MEZQUITA DE ORO ECOLÓGICO KOSHER.
	ITALIA	CINVE	*PLATA.
		L'ORCIOLO D'ORO	* SEMIFINALIST.
		OLIO CAPITALE	*SEMIFINALIST.
		AIPO D'ARGENTO	*2 GOCCE QUALITA.
		LEONE D'ORO	*SEMIFINALIST.
		EVO IOOC	*GOLD MEDAL.
		MASTER OF OLIVE OIL	*HIGH-QUALITY.
		LONDON IOOC	*SILVER.
		ATHENA	*GOLD.
KOTINOS		*BRONZE - ORGANIC ROBUST.	
BERLIN GOOA	*GOLD.		
ASIA	TURQUIA	ANATOLIAN IOOC	*GOLD ORGANIC.
	JAPÓN	OLIVE JAPAN	*SILVER MEDAL.
		JOOP JAPAN OLIVE OIL	*SILVER ORGANIC.
	CHINA	OIL CHINA	*GOLD OLIVE ORGANIC.
	ISRAEL	TERRAOLIVO	*GRAND PRESTIGE GOLD.
	EEUU	NYIOOC	*SILVER MEDAL.
AMÉRICA	CANADA	CANADA CIOOC	*SILVER.
	ARGENTINA	OLIVINUS	*GRAN PRESTIGIO ORO.



Parqueoliva

A.O.V.E. CON D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

- Un virgen extra perfecto para aquellos que buscan un aceite excelente.
- Equilibrio perfecto por su armonía en aromas y sabores.

Parqueoliva es una parte de nuestro origen, de nuestra historia. Una marca insignia que nos ha permitido ser una de las mejores almazaras del mundo. Es un aceite de oliva virgen extra perfecto para aquellos que buscan un aceite excelente por su equilibrio perfecto, por su armonía en aromas y sabores.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado intenso, con matices verdes y con un leve toque de fruta madura en su momento óptimo.

FASE GUSTATIVA:

Perfecto equilibrio. Armonía total entre el dulce, amargo y picante.

MARIDAJES:

Crudo en general: ideal para complementar carpaccios, pastas, salsas, carnes, pescados blancos y azules gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional.



Información técnica Parqueoliva:

Denominación comercial producto:	Parqueoliva, Aceite de Oliva Virgen Extra bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
Descripción procesado:	Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
Controles fisicoquímicos:	Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
Características del envase:	Botella oscura vidrio Marasca/lata.
Etiquetado:	Ver Imagen.
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 gr.):

Medida Cuantitativa	100 gr	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales:	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 g
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19mg (190% VRN.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales:	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	5 L	3 L
Formato	Lata	Lata
Unidades Caja	3	4
Cajas-Palet	56	75
Unidades-Palet	168	300
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16,5-11,1-32	15,9-10,07-26
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	34,5-17,3-32,5	37,5-16-27
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-145	120-80-150
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,963	3,125
Peso Bruto Caja (Kg)	15,089	12,500
Peso Bruto Palet (Kg)	864,98	940
Código Artículo	10100068	10100067
Código GTIN-13	8423397141545	8423397142009
Código GTIN-14	18423397141542	38423397142000

AlmaOliva Gran Selección

A.O.V.E.

- Un aceite de oliva virgen extra frutado intenso.
- Perfecto para su uso en distintos rangos de temperatura.
- Ideal para la restauración y elaboraciones profesionales.
- Aporta un toque de salud y calidad a sus productos.

Almaoliva Gran Selección es un gran aceite de oliva para los cocineros más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas *picudas*, *picuales* y *hojiblanca*s hacen que *Almaoliva Gran Selección* sea un aceite de oliva perfecto para aquellos que disfrutan con un *aceite de oliva virgen extra frutado medio*.

Características organolépticas:

FASE OLFATIVA:

Frutado medio/alto con matices verdes y maduros.

FASE GUSTATIVA:

Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

MARIDAJES:

La selección de las aceitunas (*picuda*, *picual* y *hojiblanca*) para este coupage, hacen que sea perfecto para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional. Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas, pan y comidas en general. Frituras gourmet, sofritos y elaboración de platos: pescados, carnes y verduras.



Información técnica Almaoliva Gran Selección:

Nombre:	Almaoliva Gran Selección, Aceite de Oliva Virgen Extra.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
Descripción procesado:	Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 1 hora desde su recepción.
Batido de la	masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
Controles fisicoquímicos:	Reglamento (CE) N° 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
Características del envase:	PET oscuro.
Etiquetado:	Ver Imagen.
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones
	indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aa). 12 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monounsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	5 L	2 L	500 ml	250 ml
Formato	PET	PET	Botella cristal	Botella cristal
Unidades Caja	3	6	12	12
Cajas-Palet	52	60	90	144
Unidades-Palet	156	360	1.080	1.728
Alturas Palet	4	5	5	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28	5,8-5,8-27,5	4,7-4,7-22
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2	25,6-19,2-28,4	0,21-0,14-0,14
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-157	120-80-161	120-80-216	1,2-0,80-1,68
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892	0,858	0,496
Peso Bruto Caja (Kg)	14,29	11,539	10,556	6,117
Peso Bruto Pallet (Kg)	763,24	712	1.022,820	876,380
Código Artículo	10100008	10100007	10100226	10100245
Código GTIN-13	8423397141064	8423397141057	8423397141019	8423397141354
Código GTIN-14	18423397141061	28423397141051	38423397141348	38423397141355

Información técnica Almaoliva:

Nombre:	Almaoliva Especial Gastronomía, Aceite de Oliva Virgen Extra.
Composición cualitativa:	100% zumo de oliva.
Descripción procesado:	Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molidura en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del aceite oliva virgen extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
Controles fisicoquímicos:	Reglamento (CE) Nº 2568/91. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83.
Características del envase:	PET oscuro/botella oscura vidrio Marasca.
Etiquetado:	Ver Imagen
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aa).

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	5 L	2 L
Formato	PET	PET
Unidades Caja	3	6
Cajas-Palet	52	60
Unidades-Palet	156	360
Alturas Palet	4	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-157	120-80-161
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892
Peso Bruto Caja (Kg)	14,293	11,539
Peso Bruto Palet (Kg)	763,24	712,34
Código Artículo	10100018	10100017
Código GTIN-13	8423397141255	8423397141248
Código GTIN-14	18423397141252	28423397141242

Parqueoliva Vinagre dulce ecológico

VINAGRE DE MEMBRILLO

Vinagre procedente de la variedad Membrillo Común o Zagrilla, característica de la zona de la que procede, las Sierras de la Subbética Cordobesa. Sin envejecimiento y manteniendo los aromas y sabores característicos de esta fruta tan aromática.

Este vinagre se obtiene a partir de membrillos ecológicos seleccionados y recolectados a mediados del mes de octubre, provenientes de pequeñas huertas tradicionales, que posteriormente serán molturados obteniendo el zumo de membrillo cuyo destino final será este vinagre dulce tan apreciado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

FASE OLFATIVA:

Aroma de compota de membrillo que se combina con el ácido acético y toques de tostado y dulce. Vía retronasal con aromas de frutos secos y flores blancas.

FASE GUSTATIVA:

Sabor agradable, intenso y refrescante, de equilibrada acidez, suave y con tonos agri dulces.

MARIDAJES:

Ideal con Gominola de queso con membrillo (Guía de Vinagres Vinavin 2017)
Pescadilla con espuma de remolacha
Boquerones en vinagre
Cocktail de frutas con ciruelas pasas (o uvas pasas) maceradas en vinagre.



Información técnica Parqueoliva Vinagre dulce de Membrillo:

Nombre:	Parqueoliva Vinagre dulce de Membrillo.
Composición cualitativa:	70% vinagre de membrillo, 29,98% mosto y metabisulfito potásico.
Descripción procesado:	Recepción del membrillo, limpiado y lavado para su posterior molturado. Batido de la masa obtenida y separación del zumo de membrillo. Procediéndose finalmente al almacenado en depósitos, para su fermentación envasado, distribución y venta.
Características del envase:	Botella negra lírica.
Etiquetado:	Ver Imagen
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). Es 5 años desde el momento del envasado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Medida Cuantitativa	100 ml
Valor Energético	429kJ/100kcal
Grasas de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	18 g
Proteínas	0,2 g
Sal	0,09 g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA DE LOS FORMATOS:

Contenido	250 ML
Formato	Botella Cristal
Unidades Caja	9
Cajas-Palet	120
Unidades-Palet	1080
Alturas Palet	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	h= 26-d= 5,2
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	18,5-18-28
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-155
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,522
Peso Bruto Caja (Kg)	5,11
Peso Bruto Pallet (Kg)	633,2
Código Artículo	10500005
Código GTIN-13	8423397141293
Código GTIN-14	98423397141296

Premios Parqueoliva Vinagre dulce de Membrillo:



- Premios Vinavin Internacional 2015: Vinavin Plata
- Premios Vinavin Internacional 2017: Vinavin Oro
- Premios Vinavin Internacional 2018: Vinavin Oro
- Premios Vinavin Internacional 2019: Vinavin Plata
- Premios Vinavin Internacional 2020: Vinavin Plata
- Premios Vinavin Internacional 2022: Vinavin Oro



Almazaras de la Subbética
EL VALOR DE UN PATRIMONIO



Parqueoliva Vinagre de Jerez

VINAGRE PURO DE UVA

El **vinagre de Jerez** se obtiene a partir de vinos de Jerez amparados bajo D.O. sometidos a la crianza tradicional de criaderas y soleras que le confieren la personalidad propia.

la

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

FASE OLFATIVA:

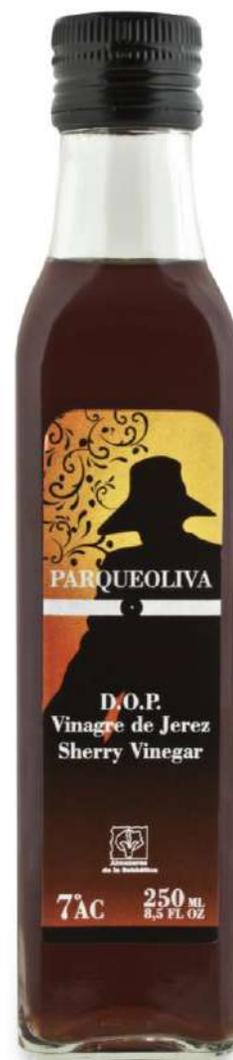
Riqueza aromática con notas de roble.

FASE GUSTATIVA:

Sabor no agresivo y persistente en retrogusto.

MARIDAJES:

Aderezos y preparación de salsas.



Información técnica Parqueoliva Vinagre de Jerez:

Nombre:	Parqueoliva Vinagre de Jerez.
Composición cualitativa:	Mosto no alcoholizado o vinos que han sufrido una crianza biológica mínima de dos años.
Descripción procesado:	El vinagre de Jerez se obtiene a partir de vinos de Jerez amparados por la D.O. sometidos a la crianza tradicional. Estos vinos son sometidos al proceso de fermentación acética para su posterior crianza en madera. Todos estos procesos están controlados muy de cerca por la D.O. "Vinagre de Jerez".
Características del envase:	Botella marasca transparente/miniatura.
Etiquetado:	Ver Imagen
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). Es 5 años desde el momento del envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0,3 g
Valor Energético	108 Kj/26 Kcal	Proteínas	0,02 g
Grasas de las cuales	0 g	Sal	0,01 g
Saturadas	0 g		
Hidratos de Carbono de los cuales	0,3 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	250 ML
Formato	Botella Cristal
Unidades Caja	12
Cajas-Palet	140
Unidades-Palet	1680
Alturas Palet	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	4,7-4,7-22
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	21-10-23,5
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-160
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,355
Peso Bruto Caja (Kg)	6,13
Peso Bruto Palet (Kg)	902,6
Código Artículo	10500008
Código GTIN-13	8423397141668
Código GTIN-14	28423397141662

15



Consecutive Gold Awards



2008-2021

EXPOLIVA 2011

GOLD AWARDS MONDE SELECTION

BRUXELLES WORLD SELECTION OF QUALITY

Best Food Award made with Extra Virgin Olive Oil



Abra la bolsa, cierre los ojos e inspire profundamente...

Las patatas fritas San Nicasio se elaboran a **fuego lento** con patata española **no transgénica**, sal rosa del Himalaya el mejor **Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P Priego de Córdoba**, producido por **Almazaras de la Subbética**.

MAS QUE UN SNACK, UNA AUTÉNTICA **DELICATESSEN** PARA LOS QUE APRECIAN LO NATURAL, VALORAN LAS TRADICIONES Y **CUIDAN SU SALUD**.



Almazaras de la Subbética

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas

HS CODE: 2005202000

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (59,2%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%)

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y sazonado (o no) previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 40gr y 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 24 y 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Dos dígitos que coinciden con la semana de elaboración del año.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
40gr	11-7-21	0,045	24	33-24-40,5	1,375	1680	70	5	120-100-215	113
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

USA FORMAT

VALORES NUTRICIONALES 100g		Nutrition Facts Serving Size about 1oz (28g about 14chips) Serving Per Container: About 1 and 1/2	CÓDIGOS					
			FORMATO					
Valor Energético	2377Kj /571 kcal	Amount per Serving Calories: 166 Cal from Fat: 102 % Daily Value* Total Fat 11.3g 17.4% Saturated Fat 1.7g 8.5% Trans Fat 0g Cholesterol 0mg 0% Sodium 142mg 5.9% Total Carbohydrate 15g 5% Dietary Fiber 0.3g 1.2% Sugars 0g Protein 0.9g Calcium 2.6% * Iron 6.2% Vitamin E 14% * Phosphorus 4% Not significant source of Vitamin A or Vitamin C. *Percent Value are based on a 2,000 calorie diet.	40gr	150gr				
Grasas	40g		Formato Artículo	11000002	11000004			
de las cuales saturadas	6,1g		Código EAN	8436024720013	8436024720037			
Hidratos de carbono	44g		Código DUN	18436024720010	18436024720034			
de los cuales azúcares	0g							
Proteínas	7,8g							
Sal	0,75g							

Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO a la Pimienta Negra

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas

HS CODE: 2005202000

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (57,2%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%), Pimienta negra (2%).

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado; sazonado (o no) y condimentado previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Dos dígitos que coinciden con la semana de elaboración del año.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	5,5g
Hidratos de carbono	45g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,8g
Sal	0,83g

CÓDIGOS	
FORMATO	150gr
Códigos Artículo	11000007
Código EAN	8436024720334
Código DUN	18436024720331



SAN NICASIO

Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO al Pimentón de la Vera DOP

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas

HS CODE: 2005202000

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (55,2%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%), Pimentón de la Vera DOP (4%)

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y sazonado (o no) y condimentado previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Dos dígitos que coinciden con la semana de elaboración del año.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	5,5g
Hidratos de carbono	45g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,8g
Sal	0,83g

CÓDIGOS	
FORMATO	150gr
Códigos Artículo	11000008
Código EAN	8436024720235
Código DUN	18436024720232



SAN NICASIO

Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO Flor de Trufa

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas

HS CODE: 2005202000

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (58,9%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%), Trufas de verano secas (0,3%) y aroma de trufa.

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y sazonado (o no) y condimentado previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Dos dígitos que coinciden con la semana de elaboración del año.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	5,5g
Hidratos de carbono	45g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,8g
Sal	0,83g

CÓDIGOS	
FORMATO	150gr
Códigos Artículo	11000009
Código EAN	8436024720112
Código DUN	18436024720119



SAN NICASIO



OFICINA COMERCIAL CENTRAL / CENTRAL SALES OFFICE:

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA SL

Ctra. A-339 Km 17,850

14810 Carcabuey (Córdoba) ESPAÑA

Tlf: (+34) 957 54 70 28

Fax: (+34) 957 54 36 40

comercial@almazarasdelasubbetica.com

www.almazarasdelasubbetica.com

DELEGACIÓN COMERCIAL MADRID / MADRID SALES OFFICE:

C/ Rioja nº1, local 14-15

28850 Torrejón de Ardoz (Madrid)

Tlf: (+34) 91 677 28 09

Fax: (+34) 91 648 76 05

comercialmadrid@almazarasdelasubbetica.com

