

ALJAOLIVA

Aceite de Oliva Virgen Extra

- 3L -



Información Nutricional por 100ml
Valor energético 2378 kJ (567 kcal) /
13 y 14 g de grasas saturadas,
13 y 14 g de grasas monoinsaturadas,
0 g de grasas poliinsaturadas,
0 g de hidratos de carbono, 0 g de
azúcares, 0 g de proteínas,
0 g de fibra.

ALJAOLIVA, S.L.
C/ra. Barroque-Bejullón, km 9,
36110 Aljaraque, Sevilla
Tel: 954 43 43 55 / 954 43 43 52
www.aljaoliva.com
Nº REGISTRO: B.0005.797C

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



ALJAOLIVA
JARDÍN DEL ACEITE

ORIGEN ESPAÑA
PESO NETO
3Le



ESPAÑA | SEVILLA

ALJAOLIVA
Controlar el ángulo del cabez y de la
cuchara para evitar derrames que
pueda ser perjudicial para el
consumo. Consumir
preferentemente
antes del fin de
uso.

ALJAOLIVA
Aceite de Oliva Virgen Extra
obtenido directamente de aceitunas
de variedades autóctonas
andalucesas.

AOVE producido
y envasado en
el Aljarafe
sevillano

ORIGEN ESPAÑA



ESPAÑA | SEVILLA



ALJAOLIVA

Es una empresa familiar dedicada durante más de 15 años al sector de la aceituna de mesa, desde hace dos años, ha dado un giro empresarial produciendo aceite de la aceituna manzanilla, verdial y gordal, autóctonas del Aljarafe sevillano.

ALMAZARA

Con una tecnología 4.0, pensada para poder molturar con las altas temperaturas que hay en el Aljarafe sevillano a finales del verano, Aljaoliva cuenta con un proceso de climatización en frío en la tolva para mantener la temperatura en todo su proceso, desde la recepción hasta la obtención del aceite.

ALJARAFE SEVILLANO

El Aljarafe sevillano es una comarca situada en el oeste de la provincia de Sevilla, con una gran riqueza agrícola. Debe su microclima a la altitud y a encontrarse entre las riberas del río Guadalquivir y Guadiamar, que le confieren un clima mediterráneo tropical más suave que el de Sevilla capital.

VARIEDADES

La variedad principal es la manzanilla, junto con la verdial y gordal, autóctonas de esta comarca. La variedad manzanilla cuya extracción aún en verde le confiere un gran carácter al aceite muy frutado y algo más picante. El aceite de la variedad verdial es muy agradable al gusto con un sabor más dulce y afrutado, siendo la gordal en calibres pequeños (denominada azofairón de gordal) que da unos aceites muy particulares y exclusivos.

ELABORACIÓN

Aceite elaborado en el momento de llegada a la almazara, manteniendo la temperatura estable desde su descarga en la tolva, hasta su centrifugación final. Se obtiene un menor rendimiento pero la calidad de los zumos son de una alta calidad.

CONSUMO

Preferentemente 12 meses antes de la fecha de caducidad que aparece en la etiqueta.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

NOTA DE CATA

Este Aceite de Oliva Virgen Extra presenta un frutado intenso. Se trata de un aceite que se caracteriza por su color verde acentuado que produce sensaciones que lo identifican con su frescor de la aceituna verde. Sus aromas recuerdan a hierba recién cortada donde se pueden apreciar notas de manzana, almendra e higuera.

Debido a su delicadeza y a su justo equilibrio entre picante, amargo y dulce se trata de un aceite de oliva virgen extra muy versátil para su utilización como ingrediente principal en cualquier tipo de elaboración culinaria.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 ML

Valor energético	3.378 kJ – 900 kcal
Grasas	91 g
de las cuales:	
Saturadas	13 g
Monoinsaturadas	70 g
Polisaturadas	8 g
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales, azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

LOGÍSTICA

Envase PET

Código GTIN13: 8437018885060

Capacidad: 3 L

Dimensiones: 131,5x114,5x304 mm

Peso bruto: 2,827 kg

Embalaje

Código GTIN14: 18437018885067

Dimensiones: 358x142x326 mm

Peso bruto: 8,705 kg

Envases/Embalaje: 3 u

Europalé

Dimensiones: 1200x800x1448 mm

Peso: 711 kg

Embalajes/Europalé: 80 u

Alturas/Europalé: 4