

ALJAOLIVA

Aceite de Oliva Virgen Extra
ECOLÓGICO

– 5L –



AOVE
ECOLÓGICO
producido
y envasado en
el Aljarafe
sevillano

ORIGEN ESPAÑA



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.

PRODUCTOR ECO ES-ECO-002-AN.

VARIEDAD

La variedad manzanilla cuya extracción aún en verde le confiere un gran carácter al aceite muy frutado y algo más picante que da un aceite muy particular y exclusivo.

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 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 Ecológico procedente de aceitunas de la variedad Manzanilla, se manifiesta suave en la entrada en boca, en nariz se aprecian perfectamente los aromas de la verde hierba con matices de almendra alioza. La intensidad del frutado es suave, siendo un aceite equilibrado tanto en nariz como en boca.

Debido a su delicadeza y a su justo equilibrio, se trata de un AOVE Ecológico 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: 8437018885107

Capacidad: 5 L

Dimensiones: 153x133x360 mm

Peso bruto: 4,68 kg

Embalaje

Código GTIN14: 18437018885104

Dimensiones: 410x160x371 mm

Peso bruto: 14,327 kg

Envases/Embalaje: 3 u

Europalé

Dimensiones: 1200x800x1628 mm

Peso: 875 kg

Embalajes/Europalé: 60 u

Alturas/Europalé: 4