



ESTEPA VIRGEN

Experta selección de todas las variedades de aceitunas cultivadas en nuestra comarca olivarera. Recolectadas muy tempranas, cuando la aceituna está en envero (entre verde y morada), resultando un excelente aceite de oliva virgen extra de color verde intenso. En nariz destaca por su olor a hierba recién cortada y a frutas verdes. En boca presenta una sensación completa de matices siempre verde, con intensidades de picor y amargor muy equilibrados. Consumo recomendado para tomar en crudo, para tostadas, ensaladas y platos de pasta.

Estepa Virgin is an expert selection of all of the varieties of olives grown in our region. The olives are harvested very early, when the olive is turning color (from green to purple), resulting in an excellent extra virgin olive oil with an intense green color. On the nose there is a smell of freshly cut grass and green fruits. The palate is dominated by green nuances, and provides a pleasant burn and bitterness that are very balanced. The oil is best consumed with bread, salads and pasta dishes.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,3	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O ₂ /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50



Cosecha temprana

Early Harvest

Elaboración en frío

Cold extracted

Alérgenos: No tiene.

Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.700 KJ (900 KCAL)

Grasas 100 g. de las cuales:

Saturadas.....15 g
Monoinsaturadas.....83 g
Polinsaturadas.....2 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

Azúcares.....0 g
Proteínas.....0 g
Sal.....0 g
Vitamina E.....15,5 mg (129% VRN)

NUTRITION FACTS

AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....21%
Saturated Fat 2 g.....9%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrate 0 g.....0 g
Vitamin E 15,5 mg (150 CDR)

Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium or iron. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

Sellos de garantía Quality Guarantees



Formatos disponibles / Available formats



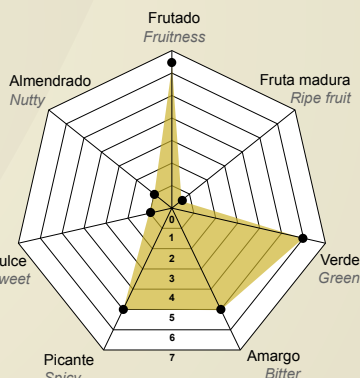
250 ml



500 ml



500 ml estuche / gift box



Reconocimientos / Quality Awards

- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra** del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra **EXPOLIVA**. Frutado intenso. **Campaña 2014/15 / 1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil International Exhibition of Extra Virgin Olive Oil EXPOLIVA**. Category intense fruity. **2014/15 campaign**.
- ★ **3º Premio Mario Solinas** Categoría Verde Intenso. Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2014/15 / 3rd Prize Mario Solinas** Category intense fruity. **International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2014/15 campaign**.
- ★ **Medalla de Oro. Concurso Internacional Olive Japan**, The Olive Oil Sommelier Association of Japan. **2015 / Gold Medal International Competition Japan Olive**, The Olive Oil Sommelier Association of Japan **2015**.
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla**. Diputación de Sevilla. **Campaña 2013/14 / 1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil in the province of Seville**. Council of Seville. **2013/14 campaign**.
- ★ **1º Premio Mario Solinas** Categoría Verde Medio. Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2012/13 / 1st Prize Mario Solinas** Category medium fruity. **International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2012/13 campaign**.
- ★ **1º Premio Mario Solinas** Categoría Verde Medio. Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2012/13 / 3rd Prize Mario Solinas** Category Middle fruity. **International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2012/13 campaign**.
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra** del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra **EXPOLIVA**. Frutado medio. **Campaña 2012/13 / 1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil International Exhibition of Extra Virgin Olive Oil EXPOLIVA**. Category medium fruity. **2014/15 campaign**.
- ★ **2º Premio Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Campaña 2012/13**. Convoca: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Modalidad: Categoría Frutado Amargo / **2nd Prize Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment. 2012/13 campaign**. Category Fruity Bitter.
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla**. Diputación de Sevilla. **Campaña 2012/13 / 1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil in the province of Seville**. Council of Seville. **2012/13 campaign**.