



Oleoestepa Arbequina

Aceite de oliva virgen extra con un frutado de aceituna verde con toques de aceituna madura. Elegante aroma con limpias notas de almendras verdes (allosa), manzana y frutas maduras como el plátano. De entrada dulce en boca destacando su fluidez. Con un ligero y equilibrado amargor y picor. Maridaje perfecto con anchoas, quesos viejos, ensaladas de frutas y para uso en mayonesa.

It is very fruity with hints of green and ripe olives. The aroma has notes of green almond, apple and ripe fruit. In the mouth it is sweet highlighting the character of the Arbequina variety, with very slight bitterness and spiciness. This is a perfect oil to pair with anchovies, old cheese, fruit salads and for use in mayonnaise.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx <i>Oleic Acidity</i>	%	0,3	0,8
Índice Peróxido <i>Peroxide Value</i>	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)

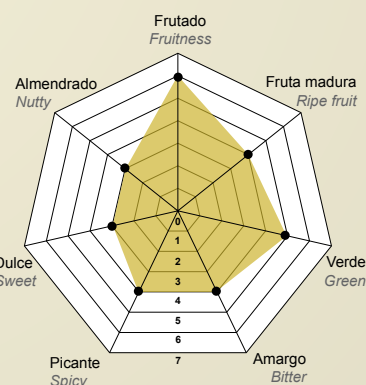
Grasas 100 g. de las cuales:
Saturadas.....18 g
Monoinsaturadas.....69 g
Poliinsaturadas.....13 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:
Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 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.



Formatos disponibles Available formats



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Reconocimientos
Quality Awards



★ **Finalistas al Mejor AOVE. Premio Internacional Feria del Olivo de Montoro.** Frutado Maduro. Campaña 2015/16. / *Finalist. Best of International Competition "Olive Montoro Fair". 2015/16 campaign.*

★ **2º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. Campaña 2007/08. / *2nd Prize Mario Solinas Category Middle Green. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2007/08 campaign.*