



Oleoestepa Hojiblanca

Procede de aceitunas de la variedad predominante en la comarca, aceite caracterizado por un aroma muy fresco y singular frutado de aceituna verde. Su aroma recuerda a hierba fresca, sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa. Muy fresco a la vez que delicado con elegante amargor y picor. Ideal para aderezar verduras y pescados a la plancha.

Hojiblanca is the main variety of olives in our region. It has a very fresh aroma, full of fruity green olive notes, freshly cut grass, olive leaf, with hints of apple and artichoke. On the palate the oil gives a very fresh feel in the mouth with a delicate but elegant spicy and bitterness that are well balanced. This oil is ideal for seasoning vegetables and grilled fish.

		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.....15 g
Monoinsaturadas.....77 g
Poliinsaturadas..... 8 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

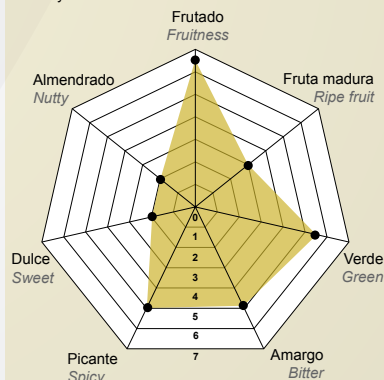
Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

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

- ★ **1º Premio Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.** Campaña 2014/15 Convoca: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Modalidad: **Categoría Frutado Amargo / Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment. Campaign 2014/15. Category Fruity Bitter.**
- ★ **2º Premio al Mejor aceite de Oliva Virgen Extra.** XVII Concurso Internacional de Calidad de Aceites de Oliva Virgenes Extras, Montoro. **Campaña 2013/14 / 2nd Prize for Best Extra Virgin Olive Oil. XVII International Contest of Quality Extra Virgin Olive Oil, Montoro. 2013/14 campaign.**
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPO-LIVA.** Campaña 2012/13 / **1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil International Exhibition of Extra Virgin Olive Oil EXPOLIVA. 2012/13 campaign. 2012/13 campaign.**
- ★ **2º Premio Mejor Virgen Extra de España.** Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. **Campaña 2012/13 / 2nd Prize Best Extra Virgin Spain. Ministry of Agriculture, Food and Environment. 2012/13 campaign**
- ★ **3º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgenes Extra – COI. **Campaña 2012/13 / 3rd Prize Mario Solinas Category Middle Verde. International Competition of Extra Virgin O**