



Oleoestepa Selección



De la combinación de las principales variedades cultivadas en la comarca, resulta un virgen extra con un frutado de aceituna verde y toques de aceituna madura, muy fresco a la vez que delicado. Aroma a hierba fresca recién cortada, con agradables notas de almendras verdes (allosa). En boca sabor a hierba fresca, verde hoja de olivo, manzana con toques de almendra verde, elegante equilibrio de amargor y picor. Muy versátil en cocina, combina con una gran variedad de platos, desde ensaladas y arroces hasta la repostería fina.

A wise combination of the varieties grown in the regio with an excellent organoleptic result, with green olive fruitiness and hints of ripe olive; very fresh but delicate. Aromas of freshly cut grass, with pleasant hints of almond. On the palate, avour of green olive leaf, Apple and green almond, with an elegant balance of bitterness and pungency. This extra virgin combines very well with all dishes, especially red salads with tomatoes, pomegranates and beetroot, and rice salads. Highly recommended for fine confectionary.

		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)

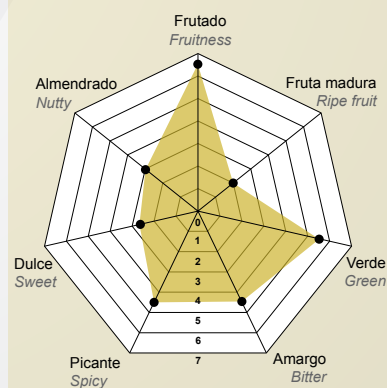
Grasas 100 g. de las cuales:
Saturadas.....15 g
Monosaturadas.....76 g
Poliinsaturadas.....9 g

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



★ **Mejor de categoría / Best of Class. Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. Frutado Suave / Delicate. 2015 / 16**

★ **Medalla de Oro / Gold Medal. The Olive Oil Sommelier Association of Japan. 2014 / 15**

★ **3º Premio / 3rd Prize Mario Solinas 2015, Comité Oleícola Internacional (COI). Categoría frutado suave / Category mild fruitiness.**