



egregio



Aceite de oliva virgen extra procedente de agricultura ecológica, presenta un perfil complejo y equilibrado, muy frutado, con una diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes, con toques de aceitunas maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde rama. En boca destacan el picor y amargor, armónicos y muy equilibrados, complementados con un toque de dulce. Ideal para ensaladas verdes, quesos frescos y sopas frías.

Extra virgin olive oil produced from our organic olives groves. It is very fruity, with aromas reminiscent of green olives, and hints of ripe olives, freshly grass and artichoke. Spiciness and bitterness are mild and balanced and there is a hint of sweetness. This oil is ideal for green salads, fresh cheeses and cold soups.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2022/2104 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

Formatos disponibles
Available formats



500 ml 500 ml Estuche / gift box

Sellos de garantía Quality Guarantees



Producto de España / Product of Spain

Certificaciones Certifications



Cosecha temprana Early Harvest

Elaboración en frío Cold extracted

Alérgenos: No tiene. Allergen-free

PROVEEDORES Y ORIGEN
Almazaras asociadas de la agrupación de productores de aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa.
Todas ellas en la comarca de Estepa y Puente Genil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g. de las cuales:
Saturadas.....14g
Monoinsaturadas.....70 g
Poliinsaturadas.....7 g

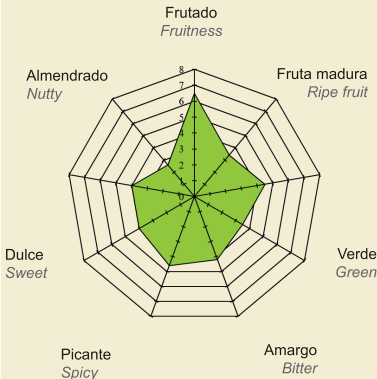
Hidratos de Carbono, de los cuales:
Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.
Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2 g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrte 0 g.....0 g
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....15%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivareros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers’ commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

500 ml		500 ml Estuche / Gift Box		
Envase Container	Cristal Glass		Cristal Glass	
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975110003		8422975110003	
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	38422975110004		38422975110011	
Unidades por Caja Units per Box	6		6	
TIPO DE PALET	EU		AME	
Cajas por Palet Boxes per Pallet	140		90	
Unidades por Palet Units per pallet	840		540	
Peso Total Kg (incluido Pallet) Total Weight Kg (including pallet)	769		601	

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm

