



# 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 <sub>2</sub> /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:  
3.367 KJ (819 KCAL)

### Grasas 91 g de las cuales:

Saturadas..... 14 g  
Monoinsaturadas..... 70 g  
Poliinsaturadas..... 7 g

### Hidratos de Carbono, de los cuales:

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

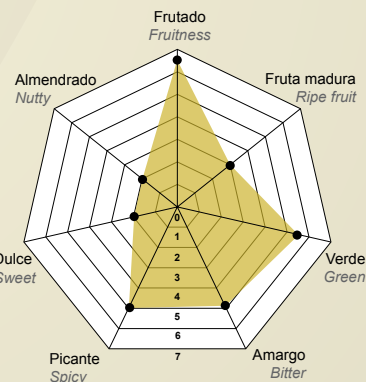
## NUTRITION FACTS

AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g..... 18%  
Saturated Fat 2 g..... 10%  
Trans Fat 0 g  
Polyunsaturated Fat 2 g  
Monounsaturated Fat 10 g  
Cholesterol 0 mg..... 0%  
Sodium 0 mg..... 0%  
Total Carbohydrate 0 g..... 0%  
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg..... 17%

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.

## Formatos disponibles Available formats



## Sellos de garantía Quality Guarantees



## Reconocimientos Quality Awards

- ★ **Medalla de Oro - Gold Medal.** Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2016/17.
- ★ **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