



# 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 (alloza). 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 <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 POR100 ML:  
3.367 KJ (817 KCAL)

**Grasas 91 g de las cuales:**  
Saturadas.....14 g  
Monoinsaturadas.....69 g  
Poliinsaturadas.....8 g

**Hidratos de Carbono, de los cuales:**  
Azúcares.....0g  
Proteínas.....0g  
Sal.....0g  
Vitamina E .....15,5 mg (129% VRN)

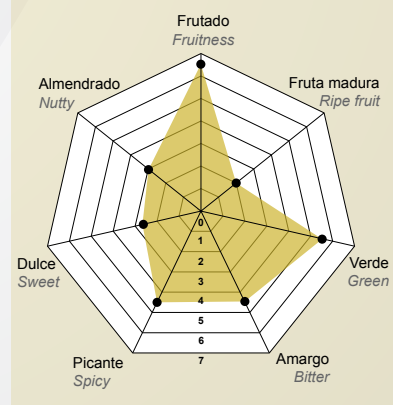
**NUTRITION FACTS**  
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

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

Percent Daily Values (DV) are based on a 2000 calories diet. Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium.

## Formatos disponibles

Available formats



Sellos de garantía  
Quality Guarantees

Reconocimientos  
Quality Awards



- ★ Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Sevilla / Best EVOO of Province of Sevilla Award. Diputación de Sevilla. 2017-18
- ★ Medalla de Plata / Silver Medal. Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. 2016/17
- ★ Medalla de Oro / Gold Medal. New York International Extra Virgin Olive Oil Competition. 2015/16
- ★ Mejor de su clase / Best of class. Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. 2015/16
- ★ 3º Premio / 3rd Prize. Mario Solinas 2015, Comité Oleícola Internacional (COI). Categoría frutado suave / Category mild fruitiness.