

# esencial

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

VERDE TEMPRANO  
EARLY HARVEST

Aceite de Oliva Virgen Extra  
Extra Virgin Olive Oil



LIMITED EDITION



## Ficha Técnica Technical Record

<b>Envase</b> Packing	GLASS / CRISTAL 500 ML
<b>Unidad de venta</b> Units per box	6
<b>Dimensiones caja</b> Size (box)	22 x 16,5 x 39,5 cm
<b>Peso caja</b> Weight (box)	6,5 Kg
<b>Tipo palet</b> Palet (size)	Europalet
<b>Envases por palet</b> Units per palet	768
<b>Cajas por palet</b> Boxes per palet	128
<b>Nº de capas</b> Number of covers	4
<b>Peso palet</b> Weight (palet)	832 Kg
<b>Cajas por capa</b> Boxes per covers	32

Aceite de Oliva Virgen Extra Verde Temprano con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal picual) procedente de aceitunas recolectadas en octubre. El picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defectos. Es también habitual que aparezcan las notas verdes en su aroma, con frutado a tomatera y alioza. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

Edición Limitada a 10.000 botellas, siendo el primer aceite temprano del Parque Natural de Sierra de Cazorla haciendo una selección exhaustiva de número limitado de nuestras parcelas de olivos durante todo el año para así poder tener unas aceitunas verdes en perfecto estado, con el resultado de un aceite único en el mundo. Molido antes de 2 horas desde la recolección totalmente en frío, y con unos sistemas de limpieza e higiene lo más cuidadoso posible en nuestra fábrica para evitar todo tipo de alteraciones de calidad. Con todo esto se consigue un aceite premium de una calidad intachable. A este producto le añadimos un envase acorde a su calidad con diseño y personalidad propia.

Extra Virgin Olive Oil Early Harvest with P.D.O. Sierra de Cazorla (variety picual) harvested in October. The Picual oil is full bodied, of medium and balanced bitterness and spiciness, intense fruity flavour, without any flaws. Green notes usually appear in its aroma: fruity tomato plant and green almond. Among its best qualities is its resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E that has.

Limited edition of 10,000 bottles, being the first early harvest oil of the Sierra de Cazorla Natural Park making an exhaustive selection of our small plots of olive trees throughout the year to be able to have the green olives in perfect condition, with the result of a unique oil in the world. Milled before 2 hours from the harvesting totally in cold, and with cleaning and hygiene systems best possible in our factory to avoid all kinds of quality alterations. With all this we get a premium oil of an unblemished quality. To this product adds a packaging according to its quality with personality.

## Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

<b>Valor Energético</b> Energy Value	900 Kcal / 3700 KJ
<b>Proteínas</b> Protein	0 g
<b>Hidratos de Carbono</b> Carbohydrates	0 g
- de los cuales, azúcares sugars	0 g
<b>Grasas 100 g, de las cuales:</b> Fat:	
- Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids	12 g
- Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids	80 g
- Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids	8 g
<b>Fibra Alimentaria</b> Dietary Fiber	0 g
<b>Sal</b> Salt	0 g
<b>Vitamina E</b> Vitamin E	30 mg (250% VRN)*
<b>Vitamina A</b> Vitamin A	300 µg (37,5% VRN)*

\* VRN (Valor de referencia de nutrientes)

\* VRN (Nutrients reference values)