



VERDE TEMPRANO
EARLY HARVEST

www.scaencarnacion.es

esencial

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA



Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



VERDE TEMPRANO
EARLY HARVEST



Ficha Técnica Technical Record

Envase Packing	LATA 1L	LATA 3L	PET Premium 1L	PET 2L	CRISTAL 500 ML	ESTUCHE REGALO
Unidad de venta Units per box	12	5	12	8	15	5
Dimensiones caja Size (box)	39,5 x 22,8 x 20 cm	33,7 x 28,7 x 22 cm	32 x 24,3 x 32,5 cm	42,2 x 22 x 29,2 cm	35 x 22 x 31,5 cm	42,2 x 22 x 29,2 cm
Peso caja Weight (box)	12,65 Kg	15,5 Kg	12 Kg	15,45 Kg	14,69 Kg	15 Kg
Tipo palet Palet (size)	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet
Envases por palet Units per palet	840	280	660	400	1050	200
Cajas por palet Boxes per palet	70	56	55	50	70	40
Nº de capas Number of covers	7	7	5	5	5	4
Peso palet Weight (palet)	920 Kg	890 Kg	670 Kg	792 Kg	915 Kg	635 Kg
Cajas por capa Boxes per covers	10	8	11	10	14	10

Aceite de Oliva Virgen Extra Verde Temprano con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal picual / monovarietal royal) procedente de aceitunas recolectadas en octubre y noviembre. 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 alloza. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

El aceite Royal es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor nos recuerda a la hierba y la manzana. Es suave en boca y nada agresivo al paladar. Único Royal del mundo con Denominación de Origen además de característico y tradicional de la comarca de la Sierra de Cazorla.

Extra Virgin Olive Oil Early Harvest with P.D.O. Sierra de Cazorla (variety picual / variety Royal) harvested in october and november. 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.

Royal Oil is an oil of great value and its organoleptic main feature is its fresh and sweet fruity aroma. Its flavour is reminiscent of grass and apple. It is soft and not aggressive to the palate. It is the only Royal with PDO in the world and it is traditional to the region of the Sierra de Cazorla.



Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

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

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)

* VRN (Nutrients reference values)