



www.scaencarnacion.es



Legado de Sierra

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil





Ficha Técnica Technical Record

Envase Packing	LATA 1L	LATA 3L	PET-CRISTAL 250 ML	PET-CRISTAL 500 ML	CRISTAL 750 ML	PET 5L	PET 3L	PET 2L	PET 1L
Unidad de venta Units per box	12	5	24	15	12	3	4	8	12
Dimensiones caja Size (box)	39,5 x 22,8 x 20 cm	33,7 x 28,7 x 22 cm	33 x 22,5 x 24,7 cm	34 x 20 x 29,3 cm	31 x 22,8 x 32,5 cm	41,2 x 16,5 x 37,5 cm	29 x 28,5 x 29 cm	42,2 x 22 x 29,2 cm	33 x 24,5 x 29 cm
Peso caja Weight (box)	12,65 Kg	15,5 Kg	12,15 Kg	13,5 Kg	14,80 Kg	14,20 Kg	11,70 Kg	15,45 Kg	11,55 Kg
Tipo palet Palet (size)	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet	Europalet
Envases por palet Units per palet	840	280	1728	1050	840	168	240	400	792
Cajas por palet Boxes per palet	70	56	72	70	70	56	60	50	66
Nº de capas Number of covers	7	7	6	5	5	4	5	5	6
Peso palet Weight (palet)	920 Kg	890 Kg	895 Kg	945 Kg	1060 Kg	840 Kg	720 Kg	792 Kg	790 Kg
Cajas por capa Boxes per covers	10	8	12	14	14	14	12	10	11

Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal Picual / monovarietal Royal). El Picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defecto. 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.

Extra Virgin Olive Oil with OD Sierra de Cazorla (variety Picual / variety Royal). 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.

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.

Royal Oil is an oil of great value and its organoleptic main feature is its fresh and sweet fruity aroma. Its flavor 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)