

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO LATA 1 L.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2016 – 2017.**
- Presentación: **Botella de vidrio Modelo Lata 1 L.**



Metálica 1000 ml

INFORME ANALÍTICO

(Se prohíbe la reproducción total o parcial de este informe sin autorización expresa del Laboratorio y de la entidad solicitante del mismo)

RESULTADOS: Válidos exclusivamente para los ensayos realizados en la muestra descrita en datos generales.

Parámetros (Unidades)	Valor medido	Evaluación	Valores Guía	Valor Límite
I DETERMINACIONES FÍSICO-QUÍMICA				
1. GRADO DE ACIDEZ (% referido a Oleico libre) - ACIDITY	0.17			< 0.8
2.- INDICE DE PERÓXIDOS meq de O2 activo/ Kg Grasa)- INDEX OF PEROXIDES	6.90			< 20
3.- ABSORBANCIA A 232 nm (K 232) ABSORBANCE A 232 nm	2.152			<2.40
4.- ABSORBANCIA A 270 nm (K 270) ABSORBANCE A 270 nm	0.131			< 0.20
5.- ΔK	-0.01			<0.01
6.- HUMEDAD Y MATERIAS VOLÁTILES (%) HUMIDITY AND VOLATILE SUBSTANCES	0.10			<0.20
7.- IMPUREZAS INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO (%) INSOLUBLE IMPURITIES IN PETROLEUM ETHER	0.03			<0.10
8.- CERAS (PPM o mg/Kg) WAXES	91			<250
9.- ERITRODIOL+UVAOL ERYTMODIOL + UVAOL	2.90			<4.5
10.- MEDIA DE DEFECTOS AVERAGE OF DEFECTS	0			< 0
11.- MEDIA DE FRUTADO AVERAGE OF FRUITY	2.3			>1
12.- DISOLVENTES HALOGENADOS MALOGENATED SOLVENTS	ND			<0.20

Normativa: Según Reglamento C.E.E. 1429/92, de 26 de Mayo

Discusión: Aceite de oliva VIRGEN EXTRA

LOGÍSTICA:

- Unidades por caja: 15 unidades.
- Base de fila: 8 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Altura: 7 filas.
- Cajas por pallet: 56 cajas.
- Unidades por pallet: 840 unidades.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 8400 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

PRECIO DE LA OFERTA:

- Precio por lata CIF: 7,70€ unidad.
- Precio por lata FOB: 7,50€ unidad.
- Precio por contenedor 20 pies CIF: 64.680€
- Precio por contenedor 20 pies FOB: 63.000€

OTROS DATOS:

- Certificado SGS Nº ES14/16002
- Registro Sanitario Español Nº: 16.00321/MA
- Analítica Ref. Nº 17984 (Reglamento CEE Nº2568/91).
- Laboratorios Grupo Labsur. Laboratorio de Salud Pública Nº A-331/1.
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Etiquetado: Personalizado a petición del cliente.
- Forma de Pago: Crédito Documentario Irrevocable, Transferible (L/C).
- Visitas a fábrica: Se puede organizar una visita a fábrica previo aviso.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

Geografía: Nuestro aceite es un auténtico zumo de olivos centenarios, convertidas en oro líquido a través de un proceso de elaboración tradicional heredado de nuestros abuelos. Toda nuestra producción se centra en Periana, capital de la Alta Axarquía malagueña, a 23 kilómetros de Vélez-Málaga, en un paisaje olivarero de gran belleza. Periana acumula el 90% de la producción de nuestra aceituna Verdial de la Axarquía, una variedad autóctona de características organolépticas únicas, bendecidas por un entorno y un clima sin igual.

Cosecha: Corresponde a la nueva campaña 2015. Las aceitunas de esta edición limitada han sido recolectadas en las primeras horas del mes de noviembre de 2015. Proceden de olivos previamente seleccionados, sólo de su vuelo y han sido especialmente molturadas – a temperatura ambiente – para la preparación de este producto selecto, exquisito

Elaboración: En nuestro proceso de elaboración tradicional mimamos cada paso para obtener un resultado excelente y natural:

El Campo: Más de ochocientas familias cuidan los trescientos mil olivos centenarios cuya aceituna seleccionamos cuidadosamente en cada campaña.

La selección: Las variedades y calidades de aceituna se separan en la finca, de modo que lleguen a la almazara por separado para almacenarse en tolvas distintas.

La molturación: Se realiza diariamente, para evitar la fermentación de la aceituna. Esto es posible gracias a nuestra capacidad de molturación, que supera los ciento cincuenta mil kilos por día.

La extracción: Este proceso se realiza a temperatura ambiente para que nuestro aceite no pierda ninguna de sus propiedades de color, olor y sabor.

Los controles: Todos nuestros productos se someten a estrictos controles de calidad, que aseguran un resultado excelente y homogéneo en cada gota. Desde los análisis físico-químicos, al control de las características organolépticas, hasta las catas de clasificación, todo contribuye a crear un aceite que ha merecido su reconocimiento como uno de los mejores virgen extra de España.

DEGUSTACIÓN:

Visual: De color amarillo dorado.

Nariz: Olor intenso.

En boca: Sabor frutado dulce, suave al paladar, carente del típico amargor de otros aceites de oliva virgen extra. Resulta excelente tanto en crudo como formando parte de las recetas más elaboradas.

Gastronomía: Ideal para ensaladas, pescados, mayonesas o mojado en directamente en pan.

Premios y reconocimientos.

- Máster Internacional a su calidad (1998)
- Mención especial como mejor aceite virgen extra para la campaña 2001 / 2002
- Primer Premio al mejor aceite virgen extra para la campaña 2002 / 2003

Comercializadora: South Breeze Import Export s.l.u.

Tel: (+34) 675.70.54.70

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es