

- Marca: **Oro del Desierto.**
- Tipo: **100% Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.**
- Origen: **Tabernas, Almería (España).**
- Variedad: **100% Picual.**
- Grado de Acidez: **0,1%**
- Campaña: **2017/2018.**
- Presentación: **Frasca de vidrio de 250 ml.**
- Certificados: **Certificado ecológico UE Y JAS.**

Elaboración: Este aceite es la selección del maestro de almazara de Oro del Desierto. Los primeros aceites obtenidos entre finales de octubre y principios del mes de noviembre, provenientes de las variedades Arbequina, Hojiblanca y Picual son almacenados en lotes de 2000L donde se analizan y seleccionan para "ensamblarlos" en diferente proporción para esta tirada anual limitada de no más de 30.000Litros. Extracción en frío 2 fases. Únicamente con aceitunas en envero muy temprano, 75-80% aun verdes.

Cosecha: Todos nuestros aceites son de cosecha temprana cuando las aceitunas aun no están del todo maduras y ofrecen la mejor calidad. Todos están certificados bajo los estándares de producción ecológica para todo el mundo. Además son producción limitada y provenientes únicamente de nuestras fincas situadas en el Desierto de Tabernas (Almería) España.

Seleccionamos de entre nuestra producción los lotes de mejor calidad organoléptica para ser embotellados bajo nuestra marca Oro del Desierto. Cuando usted abre una botella de nuestro aceite, tiene la garantía de que desde el olivo hasta la botella el producto ha sido únicamente manipulado por nosotros de manera que podemos garantizar la trazabilidad y la homogeneidad de nuestros productos.



Nutrition Facts

Serving size	1tbsp (14g)
Servings per container	33
Calories	120
Calories from total fat	120
Total fat	14g
Saturated fat	2g
Polyunsaturated fat	2g
Monounsaturated fat	10g
Trans Fat	0g
Total Carbohydrates	0g
Cholesterol	0mg
Protein	0g
Sodium	0mg

DEGUSTACIÓN:

Color/Aspecto: Aceite de oliva de color verde aceituna.

Perfume/bouquet: Aroma muy intenso que recuerda a hierba recién cortada.

Sabor/sensación buco-táctil: En boca sabor intenso de gran estabilidad y personalidad.

Gastronomía: Ideal para realizar el sabor de los fritos, en especial las patatas, los sofritos y bases de estofados.

LOGISTICA:

- Unidades por caja: 16 unidades.
- Unidades por pallet: 896 unidades.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 8.960 unidades.
- Cajas por pallet: 56 cajas.
- Cajas por contenedor: 560 cajas.
- Base de fila: 8 cajas por fila.
- Altura: 7 alturas (filas).
- Tipo de Pallet: Europeo 1,20 x 0,80 m.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 palets.
- Peso por botella: 0,625 kgrs.
- Peso por caja: 10 kgrs.
- Peso por pallet: 575 kilos.
- Peso por contenedor de 20 pies: 5.750 kgrs.

PRECIO DE LA OFERTA:

- Precio por botella FOB: 6,10€
- Precio por botella CIF: 6,40€
- Precio por contenedor 40 pies FOB: 54.656€
- Precio por contenedor 40 pies CIF: 57.344€

OTROS DATOS:

- Forma de Pago: Crédito Documentario Irrevocable, Transferible (L/C).
- Único Suministro: Suministro de 1 contenedor de 20 pies por 12 meses.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

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

Tel: (+34) 675.70.54.70

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es