

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLOGICO ORO DEL DESIERTO COUPAGE SELECCIÓN 1 L.

- Marca: **Oro del Desierto.**
- Tipo: **100% Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.**
- Origen: **Tabernas, Almería (España).**
- Variedad: **Coupage: (20% Arbequina, 20% Hojiblanca, 60% Picual).** También puede ser monovariental.
- Grado de Acidez: **0,1%**
- Campaña: **2017/2018.**
- Presentación: **Lata de 5 L.**
- 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 2.000 L. donde se analizan y seleccionan para "ensamblarlos" en diferente proporción para esta tirada anual limitada de no más de 30.000 Litros. 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 color verde hoja con tintes dorados, de aspecto turbido típico de los aceites sin filtrar.

Perfume/bouquet: En nariz notas de hierba recién cortada, tomate, aceituna verde y recuerdo de cítricos y frutos secos en menor intensidad.

Sabor/sensación buco-táctil: En boca entrada suave con leves toques amargor casi imperceptible y algo más de picor. Retrogusto agradable con persistencia del sabor frutado de la aceituna y vagos recuerdos del picor. Es un aceite de frutado medio-suave y equilibrado dado que combina el sabor de 3 variedades de aceituna que se complementan perfectamente y confieren cada una propiedades excepcionales al conjunto. Uno de nuestros mejores aceites.

Gastronomía: Ideal para ensaladas, carnes a la brasa, pescados a la plancha, acompañando a queso manchego, jamón, tomate natural, etc.

LOGISTICA:

- Unidades por caja: 3 unidades.
- Base de fila: 15 cajas.
- Pallet europeo: 1,20 x 0,80 m.
- Altura: 6 filas.
- Cajas por pallet: 90 cajas.
- Unidades por pallet: 144 unidades.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 1.440 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 palets.
- Peso por botella: 5 kgrs.
- Peso por caja: 15 kgrs.
- Peso por pallet: 735 kgrs.
- Peso por contenedor de 20 pies: 7.350 kgrs.

PRECIO DE LA OFERTA:

- Precio por botella FOB: 44,95€
- Precio por botella CIF: 46,95€
- Precio por contenedor 20 pies FOB: 64.728€
- Precio por contenedor 20 pies CIF: 67.608€

OTROS DATOS:

- Forma de Pago: Transferencia bancaria previo pago.
- Suministro: Único suministro de 1 contenedor de 20 pies por 5 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