



pago ValdeCuevas



pago ValdeCuevas

Descripción

Aceite procedente de nuestros propios olivos arbequinos cultivados en el Pago que le da nombre. Para la extracción de este aceite utilizamos solo las aceitunas de principio de cosecha, que se procesan en su mejor estado organoléptico y solo mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío, con la finalidad de obtener un Aceite de Oliva Virgen Extra 100 % Arbequina de una calidad extraordinaria. Cabe destacar que, por las condiciones particulares del Pago, nuestro aceite tiene un índice de tocoferoles (vitamina E) y ácido oleico alto, superior a la media en aceite de arbequinas.

Nota de Cata

Aceite complejo y equilibrado que combina sensaciones a hierbas recién cortadas y alloza con toques a fruta como el plátano. Sobre el paladar es untuoso, con recuerdos de frutas y frutos secos que dan paso a notas herbáceas acompañadas por un amargor medio y picante final.

Maridaje

Es perfecto para su consumo en crudo, en aliños sobre verduras, pastas, pescados y carnes. Indispensable para la dieta mediterránea.

Conservación

Mantener el producto en lugar fresco (entre 15º C - 25º C), seco, protegido de la luz y lejos de olores.

Análisis

Acidez	Índice de peróxidos	K-270	K232	Ceras
0,1 %	3,0 meqO ₂ /kg	0,10	< 1,40	31 mg/kg

Datos Logísticos

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
vidrio 100 ml.	30	280 x 235 x 180	84 (2.520 bot.)	102 (3.060 bot.)
vidrio 250 ml.	12	215 x 164 x 243	135 (1.620 bot.)	160 (1.920 bot.)
vidrio 500 ml.	6	195 x 137 x 290	180 (1.080 bot.)	180 (1.080 bot.)
vidrio 750 ml.	6	230 x 155 x 305	125 (750 bot.)	128 (768 bot.)

pago ValdeCuevas

Description

This Extra Virgin Olive Oil comes from our Arbequina olives grown in our Estate.

In order to obtain this Extra Virgin Olive Oil we only use olives harvested at the beginning of harvest, which are processed at its best organoleptic state and only by mechanical procedures and cold extraction, just to get an 100 % Arbequina Extra Virgin Olive Oil of extraordinary quality.

Note that, due to the particular conditions of our Estate, our Extra Virgin Olive Oil has an index of tocopherols (vitamin E) and oleic acid, above other's Arbequina Olive oil average.

Tasting Note

Complex and balanced Extra Virgin Olive Oil, combining fresh grass and green almonds with a touch of fruit such as banana. On the palate is unctuous with clear memories of fruits and nuts bringing herbal notes, together with a medium bitterness and final spiciness.

Pairing

It is perfect on its own, but also in dressings over vegetables, pasta, fish and meat. Indispensable to the Mediterranean diet.

Conservation

Keep the product in a cool (between 15° C - 25° C), dry place, protected from light and away from odors.

Analysis

Acidity	Peroxide value	K-270	K232	Waxes
0,1 %	3,0 meqO ₂ /kg	0,1	< 1,4	31 mg/kg

Logistic Data

Format	Units per case	Case (dimensions mm.) length/width/height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
glass 10 cl./3.4 fl. oz.	30	280 x 235 x 180	84 (2.520 bot.)	102 (3.060 bot.)
glass 25 cl./8.5 fl. oz.	12	215 x 164 x 243	135 (1.620 bot.)	160 (1.920 bot.)
glass 50 cl./16.9 fl.oz.	6	195 x 137 x 290	180 (1.080 bot.)	180 (1.080 bot.)
glass 75 cl./25.4 fl.oz.	6	230 x 155 x 305	125 (750 bot.)	128 (768 bot.)

pago Valde Cuevas

Beschreibung

Natives Olivenöl Extra aus unseren eigenen Arbequina-Olivenbäumen und Olivenhains – Pago-, dass dem Olivenöl seinen Namen verleiht. Zur Gewinnung dieses Öles werden ausschliesslich die ersten Oliven der Ernte genommen, welche im besten organoleptischen Zustand verarbeitet werden. Erhalten wird das native Olivenöl extra aus 100% Arbequina Oliven und nur durch eine mechanische "Erste Kaltpressung" wird diese ausserordentliche Qualität erreicht.

Es ist zu deuten, dass durch die einzigartigen Verhältnisse des Olivenhains –des Pago- erhält unser Olivenöl einen hohen Wert an Tocopherol (Vitamin E) und Oleinsäure über dem Durchschnitt aller Arbequina Öle.

Eindrücke

Komplexes und ausgewogenes Öl mit einer Mischung an Noten von frisch geschnittenem Gras, grünen Mandeln und Obst wie Banane. Auf dem Gaumen wirkt es geschmeidig und erinnert an Obst und Trockenfrüchte und anschliessend kommen eine Note an Gras zusammen mit einer mittleren Bitterkeit und einem pikanten Ende.

Zusammenspiel mit Speisen

Ideal für Rohkost oder zubereitet geniessen über Gemüse, Pasta, Fisch oder Fleisch.
Unbedingt in der Mittelmeer-Diät.

Aufbewahrung

Das Öl kühl (zwischen 15° C - 25° C) und trocken lagern, fern von Licht und starkem Geruch.

Analyse

Säuregehalt	Peroxidgehalt	K-270	K232	Wachsgehalt
0,1 %	3,0 meqO ₂ /kg	0,10	< 1,40	31 mg/kg

Verpackung

Format	Stück per Karton	Karton (Grössen in mm) Länge/Breite/Höhe	Kartons EU Palette	Kartons USA Palette
Glas 100 ml	30	280 x 235 x 180	84 (2.520 bot.)	102 (3.060 bot.)
Glas 250 ml	12	215 x 164 x 243	135 (1.620 bot.)	160 (1.920 bot.)
Glas 500 ml	6	195 x 137 x 290	180 (1.080 bot.)	180 (1.080 bot.)
Glas 750 ml	6	230 x 155 x 305	125 (750 bot.)	128 (768 bot.)