

gamaaove



PRODUCTO DE ESPAÑA



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Plástico P.E.T. de 5 litros.



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Plástico P.E.T. de 2 litros.



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Plástico P.E.T. de 1 litro.



ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA
Jacóliva

descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Botella P.E.T. 1 litro (botella Marasca).



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Lata de 500 ml.





ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA
Jacoliva

descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Cristal de 500 ml. (botella Dórica).



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior elaborado a partir de aceitunas de la zona, predominando la variedad manzanilla cacereña.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.5°.

características organolépticas

- Color: amarillo con reflejos verdes, limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado intenso de aceituna verde, frutado de otras frutas, manzana verde, almendra verde, poco amargo, dulce medio y algo picante, madera verde, complejo y equilibrado.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Cristal de 250 ml. (botella Dórica).



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal de categoría superior elaborado a partir de la variedad manzanilla cacereña absolutamente verde.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.2°.

características organolépticas

- Color: verde intenso con reflejos verdes. Limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado a manzana verde, hierba recién cortada, tomatara; ligeramente amargo y dulce.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Cristal reciclado de 500 ml. (botella Dórica).



descripción

- Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal de categoría superior elaborado a partir de la variedad manzanilla cacereña absolutamente verde.
- Elaborado mediante procedimientos mecánicos, 1ª extracción en frío.
- Olivares cultivados en espacio "Red Natura 2000". Cultivo tradicional de secano.
- Acidez máxima 0.2°.

características organolépticas

- Color: verde intenso con reflejos verdes. Limpio.
- Perfil Sensorial: Frutado a manzana verde, hierba recién cortada, tomatara; ligeramente amargo y dulce.

consumo preferente

- 18 meses desde su envasado.

condiciones de conservación

- En lugar limpio y seco, protegido de la luz.
- Temperatura ideal de conservación 20-25°.

envases

- Cristal reciclado de 250 ml. (botella Dórica).

ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA

Jacóliva

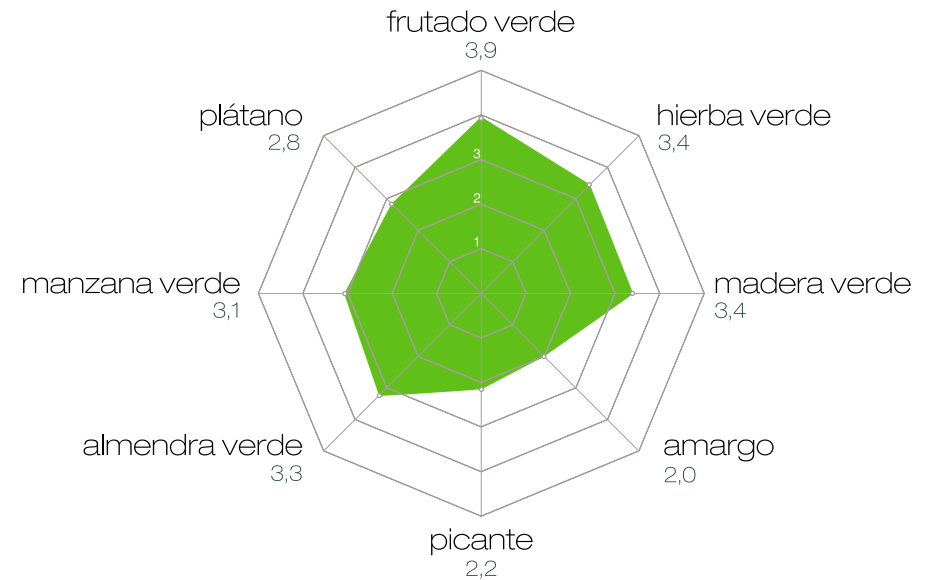


manzanilla cacereña verde

atributo intensidad

frutado verde	3,9
hierba verde	3,4
madera verde	3,4
almendra verde	3,3
manzana verde	3,1
plátano	2,8
picante	2,2
amargo	2,0

estrella sensorial



gracias por su atención

jacoliva s.l

- avenida de la paz n.3 • Pozuelo de Zarzón • Cáceres 10813 • España •
- Tlf. +34 927 448 011 • Fax. +34 927 448 476 •
- jacoliva@jacoliva.com •



web



twitter



facebook



r. comercial

Maria Nuñez
(34) 627 00 46 20
maria_export@jacoliva.com



PRODUCTO DE ESPAÑA