

CATALOGO GENERAL DE PRODUCTOS

COMERCIALIZADORA:
SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.
TEL: + 34 643.90.83.25
V.A.T. ESB93131621
www.importexportsouthbreeze.es
info@importexportsouthbreeze.es



Palitos de pan Atanet



Palitos cortos con Sésamo

Se mezcla uniformemente en la masa y así se obtiene una textura interesante con una nota de sésamo sin igual.
Va bien con platos de pescado crudo como el sushi o Carpaccio.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, Sésamo, sal, levadura, malta

Peso Neto: 140g
Cantidad por caja: 9 u



Palitos cortos con Romero

Se añade en la fase temprana de la masa y en el horneado da al palito todo su sabor.
Un clásico para ensaladas, verduras al vapor o servido con Mozzarella.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, romero, sal, levadura, malta.

Peso Neto: 140g
Cantidad por caja: 9 u



Palitos cortos con Hinojo

Para dar un sabor auténtico y exclusivo, hemos agregado unas notas de frescor y dulzura de las semillas de hinojo.
Perfecto para acompañar y potenciar el sabor de los quesos y ensaladas.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, hinojo, sal, levadura, malta

Peso Neto: 140g
Cantidad por caja: 9 u

Producto de Sevilla



Palitos de pan Atanet



Palitos cortos de Centeno

El uso de la harina de Centeno da ese característico sabor a cereal y granularidad típica en el paladar. Se puede servir con cualquier tipo de plato cuando la finalidad sea una mezcla de sabor suave e intenso.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, romero, sal, levadura, malta.

Peso Neto: 140g
Cantidad por caja: 9 u



Bolitas de Pan

La combinación de reposo y fermentación final de la masa hacen que estas bolitas tengan ese crujiente que las caracteriza. Combinadas con sopas, cremas o como aperitivo, son un verdadero placer.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, Sésamo, sal, levadura, malta

Peso Neto: 130g
Cantidad por caja: 9 u



Palitos Largos *Aceite de Oliva Virgen Extra*

Clásico con Virgen Extra y con un toque de harina de trigo duro. Acompañamiento ideal para platos y catas de vino consiguiendo su neutralización del gusto.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, sal, levadura, malta

Peso Neto: 100g
Cantidad por caja: 15 u



Palitos Largos

Sésamo blanco y negro

Los diferentes tipos de sésamo que cubren este palito ponen ese acento de sabor especial.
Delicioso con un poco de queso fresco y salmón.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, Sésamo blanco y negro, sal, levadura, malta

Peso Neto: 140g
Cantidad por caja: 15 u



Palitos Largos

Integral

Rico en fibra tras la utilización de harina sometida al primer proceso de molienda. Sabor característico adornado con copos de avena.
Acompañado con jamón curado da un toque de diferenciación.

INGREDIENTES: Harina de Trigo integral, masa madre, aceite de oliva virgen extra sésamo, malta

Peso Neto: 100g
Cantidad por caja: 15 u

Producto de Sevilla



Palitos Largos

Variados

Variiedad escogida para saborear diferentes combinaciones en una misma presentación.
Originalidad en el acompañamiento de tabla de quesos y gazpacho.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, harina integral, masa madre, aceite oliva virgen extra, sésamo, romero, malta

Peso Neto: 100g
Cantidad por caja: 15 u



Crujiente

de Regaña

El irresistible crujiente de regaña al horno hace que sea un complemento perfecto de calidad trabajado con nuestras manos.
Presentar sobre su base la preparación culinaria original y sentir el bocado de crujiente.

INGREDIENTES: Harina de Trigo, agua, masa madre, aceite de oliva virgen extra, Sésamo, sal, levadura, malta

Peso Neto: 120g
Cantidad por caja: 18 u

PATATAS FRITAS EL ARTESANO DE MARTOS.



**PATATAS FRITAS CLASICAS 500 GRS. EL ARTESANO DE MARTOS
PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.**

LOGISTICA:

6 UNDS. POR CAJA.

144 UNDS. POR PALET.

24 CAJAS POR PALET.



**PATATAS FRITAS CLASICAS 190 GRS. EL ARTESANO DE MARTOS
PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.**

LOGISTICA:

15 UNDS. POR CAJA.

360 UNDS. POR PALET.

24 CAJAS POR PALET.



PATATAS FRITAS SABOR A JAMÓN 30 GRS.

EL ARTESANO DE MARTOS.

PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.

LOGISTICA:

30 UNDS. POR CAJA.

360 UNDS. POR PALET.

36 CAJAS POR PALET.



PATATAS FRITAS SABOR CAMPESINAS 30 GRS.

EL ARTESANO DE MARTOS

PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.

LOGISTICA:

30 UNDS. POR CAJA.

360 UNDS. POR PALET.

36 CAJAS POR PALET.

PATATAS FRITAS EL ARTESANO DE MARTOS



PATATAS FRITAS
40 GRS.

**PATATAS FRITAS CLÁSICAS 40 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS
PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.
LOGISTICA:
30 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
36 CAJAS POR PALET.**



PATATAS CH
150 GRS.

**PATATAS FRITAS CHIC LIGHT 150 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS
PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.
LOGISTICA:
15 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



PATATAS FRITAS
150 GRS.

**PATATAS FRITAS 150 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS
PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.
LOGISTICA:
15 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



PATATAS FRITAS
1000 GRS.

**PATATAS FRITAS 1.000 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS
PATATAS FRITAS ELABORADAS ARTESANALMENTE.
LOGISTICA:
3 UNDS. POR CAJA.
72 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**

***Elaboradas con aceite de oliva**

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



ALMENDRAS CRUDAS
190 GRS.

**ALMENDRAS CRUDAS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



ALMENDRAS FRITAS
190 GRS.

**ALMENDRAS FRITAS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



ALMENDRAS TOSTADAS
(CON PIEL)
190 GRS.

**ALMENDRAS TOSTADAS (CON PIEL) 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



ANACARDOS FRITOS
190 GRS.

**ANACARDOS FRITOS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



CACAHUETE CÁSCARA
190 GRS.

**CACAHUETES CON CÁSCARA 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



CACAHUETE CÁSCARA
190 GRS.

**CACAHUETES CON CÁSCARA 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.**

LOGISTICA:

12 UNDS. POR CAJA.

600 UNDS. POR PALET.

50 CAJAS POR PALET.



MANI
FRITO REPELADO
190 GRS.

**CACAHUETES FRITO REPELADO 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.**

LOGISTICA:

12 UNDS. POR CAJA.

600 UNDS. POR PALET.

50 CAJAS POR PALET.



MANI
TOSTADO CON PIEL
190 GRS.

**CACAHUETES (MANI) TOSTADO CON PIEL 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.**

LOGISTICA:

12 UNDS. POR CAJA.

600 UNDS. POR PALET.

50 CAJAS POR PALET.



MANI
FRITO CON PIEL
190 GRS.

**CACAHUETES (MANI) FRITO CON PIEL 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.**

LOGISTICA:

12 UNDS. POR CAJA.

600 UNDS. POR PALET.

50 CAJAS POR PALET.

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



REVUELTO CON PIPAS
190 GRS.

**REVUELTO CON PIPAS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



REVUELTO ESPECIAL
190 GRS.

**REVUELTO ESPECIAL 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



PISTACHOS TOSTADOS
190 GRS.

**PISTACHOS TOSTADOS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



PIPAS XL
125 GRS.

**PIPAS XL 125 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



PIPAS DE CALABAZA
150 GRS.

**PIPAS DE CALABAZA 150 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



NUECES
190 GRS.

**NUECES 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



KIKOS
150 GRS.

**KIKOS GIGANTES BARBACOA 150 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



HABAS FRITAS
190 GRS.

**HABAS FRITAS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



GARBANZOS FRITOS
190 GRS.

**GARBANZOS FRITOS 190 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.**



CORTEZAS DE TRIGO
120 GRS.

**CORTEZAS DE TRIGO 120 GRS. EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
15 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



RUEDAS MINI
110 GRS.

**RUEDAS MINI 110 GRS. EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
15 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



PALOMITAS MANTEQUILLA
90 GRS.

**PALOMITAS DE MANTEQUILLA 90 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



**PATATAS PAJA 90 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



**BOLITAS DE QUESO 90 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



**COCKTAIL D'OR 90 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**



**ARTESANITOS AL QUESO 90 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.**

SNACKS Y APERITIVOS EL ARTESANO DE MARTOS



CONOS 130 GRS. EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.



BARRITAS DE KETCHUP 90 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.



COCKTAIL MINI 300 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
20 UNDS. POR CAJA.
360 UNDS. POR PALET.
24 CAJAS POR PALET.



PIPAS DE GIRASOL XL 125 GRS.
EL ARTESANO DE MARTOS.
LOGISTICA:
12 UNDS. POR CAJA.
600 UNDS. POR PALET.
50 CAJAS POR PALET.

CONSERVAS LOS PALACIOS.



Descripción de producto: Tomate frito de Los Palacios con aceite de oliva virgen extra. Sin gluten, sin lactosa, sin conservantes, sin colorantes, producto vegano.

Formato: Tarro de cristal de 365 grs.

Ingredientes: Tomate natural (elaborado con 253 grs. por cada 100 grs. de producto), aceite de oliva virgen extra (4%), azúcar, cebolla, pimiento, y sal.

Información nutricional (valores medios por 100 grs.):

Valor energético 446 kj/107 kcal.

Grasas 6,5 grs. (de las cuales saturadas 1,4 grs.)

Hidratos de carbono 9,9 grs. (de los cuales azúcares 4,7 grs.)

Proteínas 2,3 grs.

Sal 1,6 gr.

Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Consumo preferente 2 años.

- 15 unidades por caja.
- 30 cajas por pallet europeo.
- 450 unidades por pallet europeo.



Descripción de producto: Pisto casero con tomates de Los Palacios con aceite de oliva virgen extra. Sin gluten, sin lactosa, sin conservantes, sin colorantes, producto vegano.

Formato: Tarro de cristal de 340 grs.

Ingredientes: Tomate natural (55%), calabacín, berenjena, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra (4,6%), azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico.

Información nutricional (valores medios por 100 grs.):

Valor energético 360 kj/88 kcal.

Grasas 4,4 grs. (de las cuales saturadas 0,5 grs.).

Hidratos de carbono 8,9 grs. (de los cuales azúcares 2,6 grs.).

Proteínas 3,2 grs.

Sal 0,8 grs.

Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Consumo preferente 2 años.

- 12 unidades por caja.
- 30 cajas por pallet europeo.
- 360 unidades por pallet europeo.

MERMELADAS LOS PALACIOS.



Descripción de producto: Mermelada extra de tomate rojo de Los Palacios. Sin gluten, sin lactosa, sin conservantes, sin colorantes, sin pectinas, producto vegano.

Formato: Tarro de cristal de 250 grs.

Ingredientes: Tomate natural, azúcar y zumo de limón.

Información nutricional (valores medios por 100 grs).

Valor energético 112 kj/266 kcal.

Grasas 0 grs. (de las cuales saturadas 0 grs.).

Hidratos de carbono 65 grs. (de los cuales azúcares 65 grs.).

Proteínas 0 grs.

Sal 0 grs.

Preparado con 75 grs. de fruta por 100 grs. de mermelada.

Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Consumo preferente 2 años.

- 12 unidades por caja.
- 30 cajas por pallet europeo.
- 360 unidades por pallet europeo.



Descripción de producto: Mermelada extra de tomate verde de Los Palacios. Sin gluten, sin lactosa, sin conservantes, sin colorantes, sin pectinas, producto vegano.

Formato: Tarro de cristal de 250 grs.

Ingredientes: Tomate natural, azúcar, zumo de limón y canela.

Información nutricional (valores medios por 100 grs).

Valor energético 829 kj/198,1 kcal.

Grasas 0 grs. (de las cuales saturadas 0 grs.).

Hidratos de carbono 48,3 grs. (de los cuales azúcares 46,4 grs.).

Proteínas 0 grs.

Sal 0 grs.

Preparado con 69 grs. de fruta por 100 grs. de mermelada.

Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Consumo preferente 2 años.

- 12 unidades por caja.
- 30 cajas por pallet europeo.
- 360 unidades por pallet europeo.

CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Salsa base, especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Tomato, extra virgin olive oil, sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for pasta, eggs, meat, fish, etc.

PESO BRUTO

Gross Weight

435 g

PESO NETO

Net Weight

245 g

EAN

EAN

8437002976712

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

Tomate Frito DE AUTOR / FRIED TOMATO

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 908 kJ/220 kcal · Fat / Grasas: 20,6g · of wich saturated / de las cuales saturadas: 2,8g · Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 7,5g · of wich sugar / de las cuales azúcares: 5,5g · Fibre / Fibra Alimentaria: 0,8g · Protein / Proteínas: 0,7g · Salt / Sal: 1,0g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: SALSAS LÍNEA DE AUTOR

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	245	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
			PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,7	Kilogramos	CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			(A) ALTO	9	Centímetros	CAJAS POR MANTO	24	Cajas
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	MANTOS POR PALET	12	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	435	Gramos	(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	802	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal y albahaca (0,4%).

RECOMENDACIONES DE USO

Salsa base, especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Tomato, extra virgin olive oil, sugar, salt and basil (0,4%).

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for pasta, eggs, meat, fish, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

430 g

PESO NETO
Net Weight

240 g

EAN
EAN

8437002976729

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

Tomate Frito con Albahaca DE AUTOR / FRIED TOMATO WITH BASIL

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 756 kJ/183 kcal
- Fat / Grasas: 16,3g - of wich saturated / de las cuales saturadas: 2,2g - Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 7,7g - of wich sugar / de las cuales azúcares: 3,3g - Fibre / Fibra Alimentaria: 1,0g - Protein / Proteínas: 0,8g - Salt / Sal: 1,2g .

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: SALSAS LÍNEA DE AUTOR

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	245	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
						CAJAS POR MANTO	24	Cajas
						MANTOS POR PALET	12	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	435	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,7	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	802	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate Raf, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Especial para fundear platos para pescados, carnes y aperitivos.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Raf Tomato, extra virgin olive oil, sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for fish, meat and aperitifs.

PESO BRUTO
Gross Weight

PESO NETO
Net Weight

EAN
EAN

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

435 g

245 g

8437002976736

Caja 6 unids./ 6 units box

Tomate Raf Frito DE AUTOR / FRIED RAF TOMATO

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 504 kJ/121 kcal
- Fat / Grasas: 8,1g - of wich saturated / de las cuales saturadas: 1,1g - Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 10,9g - of wich sugar / de las cuales azúcares: 5,2g - Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g - Protein / Proteínas: 0,7g - Salt / Sal 1,2g - Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: SALSAS LÍNEA DE AUTOR

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA /BULTO			PALET		
PESO NETO	245	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
						CAJAS POR MANTO	24	Cajas
						MANTOS POR PALET	12	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	435	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,7	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	802	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra. Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate, pimiento, cebolla, calabacín, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para aperitivos, guarniciones, rellenos, etc.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil. Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Tomato, peppers, onion, courgette, extra virgin olive oil, sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for aperitifs, trimmings and used also to fill up.

PESO BRUTO

Gross Weight

430 g

PESO NETO

Net Weight

240 g

EAN

EAN

8437002976750

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

Pisto DE AUTOR / PISTO

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 445 kJ/107 kcal
 • Fat / Grasas: 8,0g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 1,1g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 7,2g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 5,7g • Fibre / Fibra Alimentaria: 1,2g • Protein / Proteínas: 1,0g • Salt / Sal: 1,5g .

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: SALSAS LÍNEA DE AUTOR

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA /BULTO			PALET		
PESO NETO	245	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	435	Gramos	PESOS BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,7	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA +PRODUCTO)	802	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Salsa base especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Tomato, extra virgin olive oil, sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for pasta, eggs, fish, meat, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

415 g

PESO NETO
Net Weight

225 g

EAN
EAN

8437002976699

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

MOUSSE DE TOMATE

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 405 kJ/97 kcal - Fat / Grasas: 6,1g - of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,8g - Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 9,3g - of wich sugar / de las cuales azúcares: 5,1g - Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g - Protein / Proteínas: 0,8g - Salt / Sal: 0,8g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSES

ENVASE: CRISTAL CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
			MANTOS POR PALET	12	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	420	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,6	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET+CAJA+PRODUCTO)	748	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate raf, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Salsa base especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Raf tomato, extra virgin olive oil, sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for pasta, eggs, fish, meat, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

415 g

PESO NETO
Net Weight

225 g

EAN
EAN

8437002976705

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

MOUSSE DE TOMATE RAF

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 405 kJ/97 kcal • Fat / Grasas: 6,1g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,8g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 9,3g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 8,1g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g • Protein / Proteínas: 0,8g • Salt / Sal: 0,8g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSES

ENVASE: CRISTAL CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
			MANTOS POR PALET	12	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	420	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,6	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	748	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Calabacín (81%), cebolla, aceite de oliva virgen extra, zumo de limón, sal y goma xantana.

RECOMENDACIONES DE USO

Especial para fundear platos, para pescados, carnes y aperitivos.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Courgette (81%), onion, extra virgin olive oil, lemon juice, salt and xanthan gum.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent for aperitifs, salads, trimmings, as starter etc.

PESO BRUTO

Gross Weight

420 g

PESO NETO

Net Weight

230 g

EAN

EAN

8437002976675

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

MOUSSE DE CALABACÍN

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 302 kJ/73 kcal · Fat / Grasas: 6,3g · of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,9g · Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 2,1g · of wich sugar / de las cuales azúcares: 2,0g · Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g · Protein / Proteínas: 1,5g · Salt / Sal: 1,2g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSES

ENVASE: CRISTAL CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
			MANTOS POR PALET	12	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	420	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,6	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET+CAJA+PRODUCTO)	748	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Berenjena (72%), cebolla, aceite de oliva virgen extra, zumo de limón, sal, azúcar y goma xantana.

RECOMENDACIONES DE USO

Especial para fondear platos, para pescados, carnes y aperitivos.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Aubergine (72%), onion, extra virgin olive oil, lemon juice, salt, sugar and xanthan gum.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent for aperitifs, salads, trimmings, as starter etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

410 g

PESO NETO
Net Weight

220 g

EAN
EAN

8437002976682

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

MOUSSE DE BERENJENA

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 466 kJ/120 kcal • Fat / Grasas: 10,1g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 1,4g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 3,8g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 3,2g • Fibre / Fibra Alimentaria: 2,2g • Protein / Proteínas: 0,6g • Salt / Sal: 1,4g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSES

ENVASE: CRISTAL CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
						CAJAS POR MANTO	24	Cajas
						MANTOS POR PALET	12	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	420	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,6	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	748	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Pimiento rojo(58%), aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y goma xantana.

RECOMENDACIONES DE USO

Especial para fondear platos, para pescados, carnes y aperitivos.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free, No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Red pepper (58%), extra virgin olive oil, vinegar, salt and xanthan gum.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent for aperitifs, salads, trimmings, as starter etc.

PESO BRUTO

Gross Weight

415 g

PESO NETO

Net Weight

215 g

EAN

EAN

8437002976644

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

MOUSSE DE PIMIENTO ROJO

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 1583 kJ/385 kcal • Fat / Grasas: 41,0g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 5,7g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 2,6g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 2,1g • Protein / Proteínas: 0,8g • Salt / Sal: 1,0g • Fibre / Fibra Alimentaria: 1,0g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSES

ENVASE: CRISTAL CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
			MANTOS POR PALET	12	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	420	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,6	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	748	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Pimiento amarillo (58%), aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y goma xantana.

RECOMENDACIONES DE USO

Especial para fondear platos, para pescados, carnes y aperitivos.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free, No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Yellow pepper (58%), extra virgin olive oil, vinegar, salt and xanthan gum.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent for aperitifs, salads, trimmings, as starter etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

415 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976651

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

MOUSSE DE PIMIENTO AMARILLO

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 1583 kJ/385 kcal • Fat / Grasas: 41,0g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 5,7g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 2,6g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 2,1g • Protein / Proteínas: 0,8g • Salt / Sal: 1,0g • Fibre / Fibra Alimentaria: 1,0g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSES

ENVASE: CRISTAL CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
			MANTOS POR PALET	12	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	420	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,6	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET+CAJA+PRODUCTO)	748	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate raf rojo (50%), azúcar y zumo de limón natural.

RECOMENDACIONES DE USO

Para desayunos, meriendas y platos de alta cocina.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Red Raf tomato (50%), sugar and natural lemon juice.

SERVING SUGGESTIONS

For breakfast, with foie, cheese and also as decorative element in high cuisine.

PESO BRUTO
Gross Weight

PESO NETO
Net Weight

EAN
EAN

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

395 g

215 g

8437002976125

Caja 12 unids./ 12 units box

Confitura de Tomate Raf Rojo

Red Raf Tomato Marmalade

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 1362 kJ/320 kcal • Fat / Grasas: 0,02g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,00g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 79,68g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 63,30g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,22g • Protein / Proteínas: 0,18g • Salt / Sal: 0,00g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CONFITURAS

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
						CAJAS POR MANTO	18	Cajas
						MANTOS POR PALET	8	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	395	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,9	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	730	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	102	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23,5	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	18	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Tomate raf verde (50%), azúcar y zumo de limón natural.

RECOMENDACIONES DE USO

Para desayunos, meriendas y platos de alta cocina.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Green Raf tomato (50%), sugar and natural lemon juice.

SERVING SUGGESTIONS

For breakfast, with foie, cheese and also as decorative element in high cuisine.

PESO BRUTO
Gross Weight

395 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976132

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box

Confitura de Tomate Raf Verde Green Raf Tomato Marmalade

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 1362 kJ/320 kcal • Fat / Grasas: 0,02g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,00g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 79,68g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 63,30g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,22g • Protein / Proteínas: 0,18g • Salt / Sal: 0,00g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CONFITURAS

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
			CAJAS POR MANTO	18	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	395	Gramos	MANTOS POR PALET	8	Cajas	PESO BRUTO (PALET + CAJA +PRODUCTO)	730	Kilogramos
			PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,9	Kilogramos			
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	102	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23,5	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	18	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Calabacín (50%), azúcar y zumo de limón natural.

RECOMENDACIONES DE USO

Para desayunos, meriendas y platos de alta cocina.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.
Gluten Free, No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Courgette (50%), sugar and natural lemon juice.

SERVING SUGGESTIONS

For breakfast, with foie, cheese and also as decorative element in high cuisine.

PESO BRUTO
Gross Weight

395 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976101

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box

Confitura de Calabacín Courgette Marmalade

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 1225 kJ/288kcal • Fat / Grasas: 0,05g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,01g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 70,40g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 63,10g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,25g • Protein / Proteínas: 0,44g • Salt / Sal: 0,00g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CONFITURAS

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
						CAJAS POR MANTO	18	Cajas
						MANTOS POR PALET	8	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	395	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,9	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	730	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	102	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23,5	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	18	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra. Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Berenjena (50%), azúcar y zumo de limón natural.

RECOMENDACIONES DE USO

Para desayunos, meriendas y platos de alta cocina.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil. Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Aubergine (50%), sugar and natural lemon juice.

SERVING SUGGESTIONS

For breakfast, with foie, cheese and also as decorative element in high cuisine.

PESO BRUTO
Gross Weight

395 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976118

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box

Confitura de Calabacín Courgette Marmalade

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 1225 kJ/288kcal • Fat / Grasas: 0,05g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,01g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 70,40g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 63,10g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,25g • Protein / Proteínas: 0,44g • Salt / Sal: 0,00g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CONFITURAS

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
			CAJAS POR MANTO	18	Cajas			
			MANTOS POR PALET	8	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	395	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,9	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	730	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	102	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23,5	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	18	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

CONFITURA DE PIMIENTO AMARILLO, ROJO Y VERDE YELLOW, RED AND GREEN PEPPER JAM



Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra. Sin gluten. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Pimiento (50%), azúcar y zumo de limón natural.

RECOMENDACIONES DE USO

Para desayunos, meriendas y platos de alta cocina.

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil. Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

INGREDIENTS

Pepper (50%), sugar and natural lemon juice.

SERVING SUGGESTIONS

For breakfast, with foie, cheese and also as decorative element in high cuisine.

VARIEDAD Variety

Pimiento amarillo / Yellow Pepper
Pimiento rojo / Red Pepper
Pimiento verde / Green Pepper

PESO BRUTO Gross Weight

395 g
395 g
395 g

PESO NETO Net Weight

215 g
215 g
215 g

EAN EAN

8437002976149
8437002976163
8437002976156

UNIDAD DE EXPEDICIÓN Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box
Caja 12 unids./ 12 units box
Caja 12 unids./ 12 units box

Confitura de Pimiento Amarillo, Rojo y Verde Yellow, Red and Green pepper Marmalade

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 1273 kJ/300 kcal
• Fat / Grasas: 0,15g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,04g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 74,00g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 74,00g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,45g • Protein / Proteínas: 0,34g • Salt / Sal: 0,00g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CONFITURAS

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
			CAJAS POR MANTO	18	Cajas			
			MANTOS POR PALET	8	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	395	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,9	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	730	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	102	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23,5	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	18	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature.



INGREDIENTES

Tomate natural (100%).

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para desayunos, aperitivos y meriendas.
Listo para cocinar o consumir directamente.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature.

INGREDIENTS

Tomato (100%).

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for breakfast and snacks.
Ready to cook or consume directly.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO

Gross Weight

210 g

PESO NETO

Net Weight

200 g

EAN

EAN

8437002976460

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Tomate Natural Rallado Grated tomato

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 87 kJ/21 kcal · Fat / Grasas: 0,1g · of which saturated / de las cuales saturadas: 0,0g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 3,5g · of which sugar / de las cuales azúcares: 0,6g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,1g · Protein / Proteínas: 0,9g · Salt / Sal: 0,0g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
						CAJAS POR MANTO	16	Cajas
						MANTOS POR PALET	15	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate natural* (100%)

* Procedente de agricultura ecológica.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para desayunos, aperitivos y meriendas.

Listo para cocinar o consumir directamente.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.

INGREDIENTS

Tomato* (100%)

*Tomatoes from organic farming.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for breakfast and snacks.

Ready to cook or consume directly.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO
Gross Weight

210 g

PESO NETO
Net Weight

200 g

EAN
EAN

8437002976392

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Tomate Natural Rallado Ecológico Ecologic Grated Tomato

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 87 kJ/21 kcal · Fat / Grasas: 0,1g · of which saturated / de las cuales saturadas: 0,0g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 3,5g · of which sugar / de las cuales azúcares: 0,6g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,1g · Protein / Proteínas: 0,9g · Salt / Sal: 0,0g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
			CAJAS POR MANTO	16	Cajas			
			MANTOS POR PALET	15	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate natural, Aceite de Oliva V.E. (9%) y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para desayunos, aperitivos y meriendas. Listo para cocinar o consumir directamente.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.

INGREDIENTS

Tomato, Extra Virgin Olive Oil (9%) and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for breakfast and snacks. Ready to cook or consume directly.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO

Gross Weight

210 g

PESO NETO

Net Weight

200 g

EAN

EAN

8437002976484

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Tomate Natural Rallado con Aceite de Oliva **Grated Tomato with Olive Oil**

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 300 kJ/73 kcal · Fat / Grasas: 6,2g · of which saturated / de las cuales saturadas: 1,7g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 2,9g · of which sugar / de las cuales azúcares: 2,4g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,2g · Protein / Proteínas: 0,7g · Salt / Sal: 0,8g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
						CAJAS POR MANTO	16	Cajas
						MANTOS POR PALET	15	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate natural, Aceite de Oliva V.E. (6%), aceite de pescado, sal y emulgente:lecitina de soja.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para desayunos, aperitivos y meriendas. Listo para cocinar o consumir directamente.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.

INGREDIENTS

Tomato, Extra Virgin Olive Oil (6 %), fish oil, salt and emulsifier:soy lecithin.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for breakfast and snacks.

Ready to cook or consume directly.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO

Gross Weight

210 g

PESO NETO

Net Weight

200 g

EAN

EAN

8437002976019

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Tomate Rallado con Aceite de Oliva y Omega 3 Grated Tomato with Olive Oil and Omega 3

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 300 kJ/73 kcal · Fat / Grasas: 6,0g · of which saturated / de las cuales saturadas: 1,2g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 2,9g · of which sugar / de las cuales azúcares: 2,4g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,2g · Protein / Proteínas: 0,7g · Salt / Sal: 0,8g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
						CAJAS POR MANTO	16	Cajas
						MANTOS POR PALET	15	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

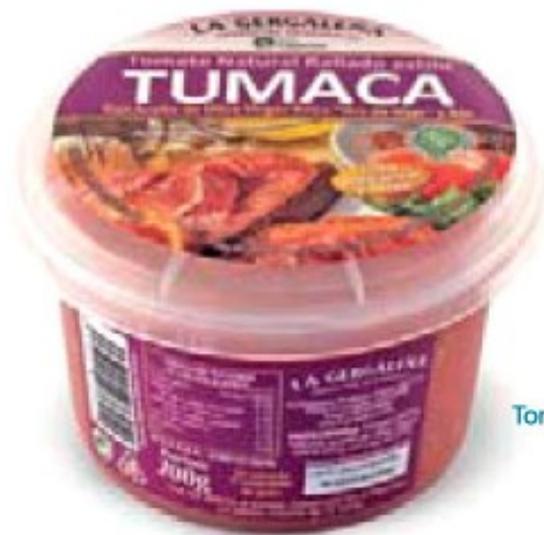
CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate natural, Aceite de Oliva V.E. (4%), sal y ajo (0,5%).

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para desayunos, aperitivos y meriendas.
Listo para cocinar o consumir directamente.
MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.

INGREDIENTS

Tomato, Extra Virgin Olive Oil (4%), salt and garlic (0,5%).

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for breakfast and snacks.
Ready to cook or consume directly.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO

Gross Weight

210 g

PESO NETO

Net Weight

200 g

EAN

EAN

8437002976910

UNIDAD DE EXPEDICIÓN

Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Tomate Natural Rallado estilo TUMACA TUMACA style grated tomato

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 300 kJ/73 kcal · Fat / Grasas: 6,2g · of which saturated / de las cuales saturadas: 1,7g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 2,9g · of which sugar / de las cuales azúcares: 2,4g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,2g · Protein / Proteínas: 0,7g · Salt / Sal: 0,8g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
			PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
			(A) ALTO	11	Centímetros	CAJAS POR MANTO	16	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	MANTOS POR PALET	15	Cajas
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

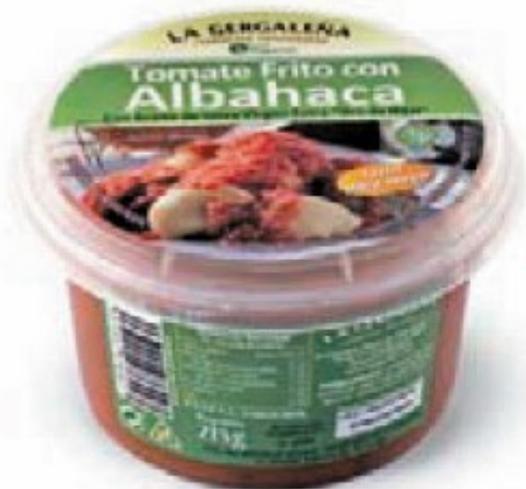
CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate, Aceite de Oliva V.E. (5%), azúcar, albahaca (2%) y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Salsa base, especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7º Y 12ºC

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.

INGREDIENTS

Tomato, extra virgin olive oil (5%), sugar, basil (2%) and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for pasta, eggs, meat, fish, etc.
KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO
Gross Weight

225 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976927

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Tomate frito con Albahaca Fried tomato with Basil

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 393 kJ/95 kcal · Fat / Grasas: 6,1g · of which saturated / de las cuales saturadas: 0,8g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 7,9g · of which sugar / de las cuales azúcares: 7,0g · Fibre / Fibra Alimentaria: 2,3g · Protein / Proteínas: 1,0g · Salt / Sal: 0,6g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
			CAJAS POR MANTO	16	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESOS BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12ºC



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con verduras frescas
y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate, cebolla, calabacín, pimiento, Aceite de Oliva V.E. (4%), azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para tomar a cualquier hora como entrante o complemento. Listo para consumir directamente.

SERVIR FRÍO O CALIENTE.

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with fresh vegetables
and Extra Virgin Olive Oil.

INGREDIENTS

Tomato, onion, zucchini, peppers, Extra Virgin Olive Oil (4%), sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for breakfast and snacks.

Ready to cook or consume directly.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO
Gross Weight

225 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976590

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Pisto Natural "Pisto"

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 445 kJ/107 kcal · Fat / Grasas: 8,0g · of which saturated / de las cuales saturadas: 1,1g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 7,2g · of which sugar / de las cuales azúcares: 5,7g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,0g · Protein / Proteínas: 1,5g · Salt / Sal: 0,6g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
			CAJAS POR MANTO	16	Cajas			
			MANTOS POR PALET	15	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra.



INGREDIENTES

Tomate Raf (45%), tomate fresco, pan sin gluten, Aceite de Oliva V.E. (3%), vinagre, ajo y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para tomar a cualquier hora como entrante o complemento. Agitar antes de abrir. SERVIR FRÍO

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

Made with products harvested from the fields of Caparrós Nature and extra virgin olive oil.

INGREDIENTS

Raf tomato (45%), fresh tomato, gluten-free bread, extra virgin olive oil (3%), vinegar, garlic and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal to drink at any time as a starter or complement. Shake before opening. SERVE COLD

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

PESO BRUTO
Gross Weight

225 g

PESO NETO
Net Weight

215 g

EAN
EAN

8437002976606

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 uds. / 12 units box



Salmorejo de Tomate Raf "Salmorejo"

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 256 kJ/67 kcal · Fat / Grasas: 3,4g · of which saturated / de las cuales saturadas: 0,7g · Carbohydrate / hidratos de Carbono: 6,1g · of which sugar / de las cuales azúcares: 3,7g · Fibre / Fibra Alimentaria: 1,1g · Protein / Proteínas: 0,9g · Salt / Sal: 0,5g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: REFRIGERADOS

ENVASE: TARRINA DE PLÁSTICO TERMOSELLADA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	215	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	240	Cajas
						CAJAS POR MANTO	16	Cajas
						MANTOS POR PALET	15	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	225	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,8	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	701,6	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	175	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	29	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	20	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: Rallados 45 días / Tomate frito con Albahaca 60 días / Salmorejo 75 días / Pisto 90 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7-12°C





RAFPACHO

Gazpacho de Tomate Raf Rojo

Red Raf Tomato "Gazpacho"

Made with garden products Caparrós Nature and Extra Virgin Olive Oil. Gluten Free. No artificial colors or preservatives.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra. Sin Gluten. Sin colorantes ni conservantes.

INGREDIENTS

Raf Tomato (51%), water, cucumber, red pepper, onion, bread without gluten, extra virgin olive oil (3%), vinegar and salt.

INGREDIENTES

Tomate Raf (51%), agua, pepino, pimiento rojo, cebolla, pan sin gluten, aceite de oliva virgen extra (3%), vinagre y sal.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal to enjoy it at any time as snack. SERVE COLD.

RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para tomar a cualquier hora como entrante o complemento. SERVIR FRÍO.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

PESO BRUTO
Gross Weight

CONTENIDO NETO
Net Content

EAN
EAN

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

740g

500ml

8437002976521

Caja 6 unids./ 6 units box

*Con Aceite de Oliva Virgen Extra
with Extra Virgin Olive Oil*



*Sin Gluten
Gluten free*



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: RAFPACHO

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
CONTENIDO NETO	500	Mililitros	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
						CAJAS POR MANTO	24	Cajas
						MANTOS POR PALET	6	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	740	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,60	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	689	Kilogramos
			(A) ALTO	20	Centímetros	(A) ALTO	135	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	22	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 60 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7 - 12°C

Gazpacho de Tomate Raf Rojo / Red Raf Tomato "Gazpacho"

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 194 kJ/47 kcal • Fat / Grasas: 2,9g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,4g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 3,9g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 3,1g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g • Protein / Proteínas: 0,8g • Salt / Sal: 0,9g



Gazpacho de Sandía



Watermelon "Gazpacho"

Made with garden products Caparrós Nature and Extra Virgin Olive OIL. Gluten Free. No additives.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra. Sin Gluten. Sin edulcorantes.

INGREDIENTS

Loblo Tomato (50%), Caparrós watermelon (19%), cucumber, red pepper, onion, bread without gluten, extra virgin olive oil (3%), vinegar and salt.

INGREDIENTES

Tomate Loblo (50%), sandía Caparrós (19%), pepino, pimiento rojo, cebolla, pan sin gluten, aceite de oliva virgen extra (3%), vinagre y sal.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal to enjoy it at any time as snack. SERVE COLD.

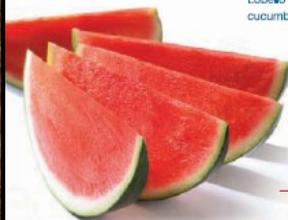
RECOMENDACIONES DE USO

Ideal para tomar a cualquier hora como entrante o complemento. SERVIR FRÍO.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

PESO BRUTO Gross Weight	CONTENIDO NETO Net Content	EAN EAN	UNIDAD DE EXPEDICIÓN Expedition unit
740g	500ml	8437002976835	Caja 6 unids./ 6 units box



*Con Aceite de Oliva Virgen Extra
with Extra Virgin Olive Oil*



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: GAZPACHO DE SANDÍA

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA



UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALET			
CONTENIDO NETO	500	Mililitros	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
						CAJAS POR MANTO	24	Cajas
						MANTOS POR PALET	6	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	740	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,60	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET+CAJA+PRODUCTO)	689	Kilogramos
			(A) ALTO	20	Centímetros	(A) ALTO	135	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	22	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 60 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7 - 12°C

Gazpacho de Sandía

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 257 kJ/62 kcal
 • Fat / Grasas: 3,5g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,8g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 6,5g • of wich sugar / de los cuales azúcares: 5,8g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,7g • Protein / Proteínas: 0,7g • Salt / Sal: 0,3g



CONSERVAS LA GERGALEÑA.

Libello Tomato "Gazpacho"



*Sin Gluten
Gluten free*

*Con Aceite de Oliva
Virgen Extra*

*with Extra Virgin
Olive Oil*

*Receta elaborada por
Antonio Gasquez*



Made with garden products Caparrós Nature and Extra Virgin Olive Oil. Gluten free. No artificial colors or preservatives.

Elaborado con productos de la huerta Caparrós Nature y Aceite de Oliva Virgen Extra. Exento de Gluten. Sin colorantes ni conservantes.

INGREDIENTS
Libello Tomato (50%), water, cucumber, red pepper, onion, bread without gluten, extra virgin olive oil (3%), vinegar and salt.

INGREDIENTES
Tomate Libello (50%), agua, pepino, pimiento rojo, cebolla, pan sin gluten, aceite de oliva virgen extra (3%), vinagre y sal.

SERVING SUGGESTIONS
Ideal to enjoy it at any time as snack. SERVE COLD.

RECOMENDACIONES DE USO
Ideal para tomar a cualquier hora como entrante o complemento. SERVIR FRÍO.

KEEP REFRIGERATED BETWEEN 7°-12°C

MANTENER REFRIGERADO ENTRE 7° Y 12°C

PESO BRUTO
Gross Weight

CONTENIDO NETO
Net Content

EAN
EAN

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

740 g

500 ml

8437002976811

Caja 6 unids./ 6 units box

Libello

*Natural
Artesanal*



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: RAFPACHO

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA						
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET			
CONTENIDO NETO	500	Mililitros	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120			
			PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,60		Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	689	Kilogramos
			(A) ALTO	20		Centímetros	(A) ALTO	135	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	22		Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
PESO BRUTO PRODUCTO	740	Gramos	(C) PROFUNDO	15	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros	

CADUCIDAD: 60 días

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 7 - 12°C

Gazpacho de Tomate Libello

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 257 kJ/62 kcal - Fat / Grasas: 3,5g - of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,8g - Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 6,5g - of wich sugar / de las cuales azúcares: 5,8g - Fibre / Fibra Alimentaria: 0,7g - Protein / Proteínas: 0,7g - Salt / Sal: 0,3g.

Lobello Tomato Mousse



INGREDIENTES

Tomate Lobello, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

RECOMENDACIONES DE USO

Salsa base especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc.

INGREDIENTS

Lobello Tomato, extra virgin olive oil, sugar and salt.

SERVING SUGGESTIONS

Special sauce for pasta, eggs, fish, meat, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

435 g

PESO NETO
Net Weight

245 g

EAN
EAN

8437002976798

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 6 unids./ 6 units box

Mousse de Tomate Lobello

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 373 kJ/94 kcal • Fat / Grasas: 6,1g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,8g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 9,3g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 8,1g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,9g • Protein / Proteínas: 0,8g • Salt / Sal: 0,7g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MOUSSE DE TOMATE LOBELLO

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	245	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	288	Cajas
			CAJAS POR MANTO	24	Cajas			
			MANTOS POR PALET	12	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	435	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,7	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET+CAJA+PRODUCTO)	802	Kilogramos
			(A) ALTO	9	Centímetros	(A) ALTO	123	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	15,5	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 4 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente

LOBELLO TOMATO JAM



INGREDIENTES

Tomate Lobello, azúcar y zumo de limón natural.

RECOMENDACIONES DE USO

Para desayunos, meriendas y platos de alta cocina.

INGREDIENTS

Lobello tomato, sugar and natural lemon juice.

SERVING SUGGESTIONS

For breakfast, with foie, cheese and also as decorative element in high cuisine.

PESO BRUTO
Gross Weight

395 g

PESO NETO
Net Weight

190 g

EAN
EAN

8437002976804

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box

Confitura de Tomate Lobello

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 1130 kJ/328 kcal • Fat / Grasas: 0,0g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,0g • Carbohydrate / Hidratos de Carbono: 79,7g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 63,3g • Fibre / Fibra Alimentaria: 0,2g • Protein / Proteínas: 0,2g • Salt / Sal: 0,0g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CONFITURA DE TOMATE LOBELLO

ENVASE: VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA Producto			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	190	Gramos	UNIDADES POR CAJA	12	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	144	Cajas
						CAJAS POR MANTO	18	Cajas
						MANTOS POR PALET	8	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	370	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	4,9	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	730	Kilogramos
			(A) ALTO	11	Centímetros	(A) ALTO	102	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	23,5	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	18	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente

FRAMBUESA RASPBERRY



INGREDIENTES

Frambuesa (60%), azúcar, zumo de limón y gelificante (pectina de cítricos). Elaborado con 60 g de fruta por 100 g. Contenido total de azúcares 42g por 100 g.

RECOMENDACIONES DE USO

Desayunos, meriendas, combinar con quesos y patés.

INGREDIENTS

Raspberry (60%), sugar, lemon juice and gelling agent (citrus pectin). Elaborated with 60 g of fruit per 100 g. Total sugar content 42 g per 100 g.

SERVING SUGGESTIONS

Breakfast, snacks, to combine with cheeses and pates, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

397 g

PESO NETO
Net Weight

230 g

EAN
EAN

8437002976903

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box



MERMELADA DE FRAMBUESA RASPBERRY JAM

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** por 100g - Energy / Valor energético: 812 kJ/191kcal
• Fat / Grasas: 0,3g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,0g • Carbohydrates / Hidratos de Carbono: 43,0g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 42,0g • Fibre / Fibra Alimentaria: 4,0g • Protein / Proteínas: 1,8g • Salt / Sal: 0,0g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MERMELADAS DE FRUTAS

ENVASE: TARRO DE VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	364	Cajas
			CAJAS POR MANTO	26	Cajas			
			MANTOS POR PALET	14	Cajas			
PESO BRUTO PRODUCTO	397	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,4	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	900,6	Kilogramos
			(A) ALTO	9,6	Centímetros	(A) ALTO	150	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	21,7	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	14,2	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente

PAPAYA PAPAYA



INGREDIENTES

Papaya (60%), azúcar, zumo de limón y gelificante (pectina de cítricos).
Elaborado con 60 g de fruta por 100 g.
Contenido total de azúcares 44g por 100g.

RECOMENDACIONES DE USO

Desayunos, meriendas, combinar con quesos y patés,

INGREDIENTS

Papaya (60%), sugar, lemon juice and gelling agent (citrus pectin).
Elaborated with 60 g of fruit per 100 g. Total sugar content 44 g per 100 g.

SERVING SUGGESTIONS

Breakfast, snacks, to combine with cheeses and pates, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

397 g

PESO NETO
Net Weight

230 g

EAN
EAN

8437002976880

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box



MERMELADA DE PAPAYA PAPAYA JAM

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 792 kJ/187kcal
• Fat / Grasas: 0,0g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,0g • Carbohydrates / Hidratos de Carbono: 46,0g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 44,0g • Fibre / Fibra Alimentaria: 1,2g • Protein / Proteínas: 0,3g • Salt / Sal: 0,0g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MERMELADAS DE FRUTAS

ENVASE: TARRO DE VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	364	Cajas
						CAJAS POR MANTO	26	Cajas
						MANTOS POR PALET	14	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	397	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,4	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	900,6	Kilogramos
			(A) ALTO	9,6	Centímetros	(A) ALTO	150	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	21,7	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	14,2	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente

CONSERVAS LA GERGALEÑA.

MANGO MANGO



INGREDIENTES

Mango (60%), Azúcar, zumo de limón y gelificante (pectina de cítricos).
Elaborado con 60 g de fruta por 100 g.
Contenido total de azúcares 46 por 100 g.

RECOMENDACIONES DE USO

Desayunos, meriendas, combinar con quesos y patés.

INGREDIENTS

Mango (60%), sugar, lemon juice and gelling agent (citrus pectin). Elaborated with 60 g of fruit per 100 g. Total sugar content 46 g per 100 g.

SERVING SUGGESTIONS

Breakfast, snacks, to combine with cheeses and pates, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

397 g

PESO NETO
Net Weight

230 g

EAN
EAN

8437002976873

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids/ 12 units box



MERMELADA DE MANGO MANGO JAM

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 823 kJ/194kcal
• Fat / Grasas: 0,1g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,0g • Carbohydrates / Hidratos de Carbono: 47,0g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 46,0g • Fibre / Fibra Alimentaria: 1,4g • Protein / Proteínas: 0,4g • Salt / Sal: 0,0g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MERMELADAS DE FRUTAS

ENVASE: TARRO DE VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	364	Cajas
						CAJAS POR MANTO	26	Cajas
						MANTOS POR PALET	14	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	397	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,4	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET+CAJA+PRODUCTO)	900,6	Kilogramos
			(A) ALTO	9,6	Centímetros	(A) ALTO	150	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	21,7	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	14,2	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente

FRESA STRAWBERRY



INGREDIENTES

Fresa (60%), azúcar, zumo de limón y gelificante (pectina de cítricos). Elaborado con 60 g de fruta por 100 g. Contenido total de azúcares 42 por 100 g.

RECOMENDACIONES DE USO

Desayunos, meriendas, combinar con quesos y patés.

INGREDIENTS

Strawberry (60%), sugar, lemon juice and gelling agent (citrus pectin). Elaborated with 60 g of fruit per 100 g. Total sugar content 42 g per 100 g.

SERVING SUGGESTIONS

Breakfast, snacks, to combine with cheeses and pates, etc.

PESO BRUTO
Gross Weight

397 g

PESO NETO
Net Weight

230 g

EAN
EAN

8437002976897

UNIDAD DE EXPEDICIÓN
Expedition unit

Caja 12 unids./ 12 units box



MERMELADA DE FRESA STRAWBERRY JAM

NUTRITIONAL INFORMATION: per 100g / INFORMACIÓN NUTRICIONAL: por 100g - Energy / Valor energético: 766 kJ/180kcal
• Fat / Grasas: 0,3g • of wich saturated / de las cuales saturadas: 0,0g • Carbohydrates / Hidratos de Carbono: 43,0g • of wich sugar / de las cuales azúcares: 42,0g • Fibre / Fibra Alimentaria: 1,3g • Protein / Proteínas: 0,4g • Salt / Sal: 0,0g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MERMELADAS DE FRUTAS

ENVASE: TARRO DE VIDRIO CON TAPA METÁLICA

UNIDAD DE VENTA			UNIDAD DE COMPRA					
			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO	230	Gramos	UNIDADES POR CAJA	6	Unidades	EUROPALET NO RETORNABLE 80 x 120		
						CONTENIDO EN PALET	364	Cajas
						CAJAS POR MANTO	26	Cajas
						MANTOS POR PALET	14	Cajas
PESO BRUTO PRODUCTO	397	Gramos	PESO BRUTO (CAJA+PRODUCTO)	2,4	Kilogramos	PESO BRUTO (PALET + CAJA + PRODUCTO)	900,6	Kilogramos
			(A) ALTO	9,6	Centímetros	(A) ALTO	150	Centímetros
			(B) LARGO o ANCHO	21,7	Centímetros	(B) LARGO o ANCHO	120	Centímetros
			(C) PROFUNDO	14,2	Centímetros	(C) PROFUNDO	80	Centímetros

CADUCIDAD: 3 años

CONSERVACIÓN: Temperatura Ambiente

Mieles de Málaga.

MIEL MULTIFLORAL LA ALQUERÍA.



Miel de Milflores La Alquería



Casa museo de la miel

PROPIEDADES DE LA MIEL MULTIFLORAL: Antiinflamatoria, digestiva y cicatrizante.

Aumenta la energía y la fuerza física. Recomendada como sustituto del azúcar.

NOTA DE CATA: Puesto que hay una gran variedad de floraciones que pueden ser la base para una miel multifloral, o de milflores, es lógico que esta pueda tener características que varíen dentro de márgenes más amplios que los de las mieles monoflorales.

El color de las mieles multiflorales suele ser ámbar, tendiendo a claro, pero las encontraremos también de otros, desde el ámbar claro de algunas de pradera hasta el ámbar oscuro de algunas de montaña. Su aroma dominante es floral, más o menos intenso y persistente, aunque en según qué casos puede llevar notas características de algunas de las floraciones importantes que hayan entrado a formar parte de su cosecha: afrutadas si lleva rosáceas, fenólicas si lleva labiadas, malteadas si lleva mielatos...

Su gusto dominante siempre es claramente el dulce, pero puede estar matizado por notas ácidas si hay presencia de cítricos, labiadas o rosáceas, o notas saladas si hay presencia de mielatos, o notas amargas si las floraciones de los castaños intervienen. La cristalización también es muy variable, dependiendo de las floraciones que hagan aportes a estas mieles, será rápida y en cristales gruesos si hay aporte de jaramagos, en cristales finos si el aporte es de almendros o eucaliptos...

MARIDAJE: Este tipo de mieles son las que más se usan para todo, son las más frecuentes en el mercado, y son las que suelen aportar gusto dulce a todo tipo de preparaciones: bebidas frías o calientes (infusiones, refrescos, zumos... este verano tenga siempre en la nevera el clásico zumo de limón con agua y miel para refrescarse), desayunos y meriendas, helados, lácteos, pescados, carnes blancas, postres (frutas con miel. naranja, fresones, manzana, plátano, piña...).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Desde ámbar claro a ámbar oscuro. Generalmente superior a 34 mm Pfund.
Aroma	Floral. a veces con otras notas.
Gusto	Dulce, a veces con ligeras notas ácidas o saladas.
Sensaciones de boca	Aumento de la sensación olfativa en el retronasal.
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización variable.

- **ZONA DE PRODUCCION:** Toda la provincia de Málaga.
- **ÉPOCA:** Primavera y verano.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA 1 KG.:** 12 Unidades.
- **UNIDADES POR PALET 1 KG.:** 1.176 Unidades.
- **CAJAS POR PALET EU:** 98 CAJAS.

MIEL DE AZAHAR.



PROPIEDADES: Antiespasmódicas. Relajante. Ayuda a conciliar el sueño a niños y ancianos. Recomendada como calmante.

NOTA DE CATA: Las mieles de azahar son de color ámbar amarillento muy claro, con tonalidades pajizas. Cuando cristalizan se vuelven más blanquinosas. Tiene un aroma claramente identificable, con marcadas notas cítricas características (a antranilato de metilo) y componentes florales, muy intenso y bastante persistente. El gusto también es muy característico, tiene un marcado componente ácido claramente detectable en los lados de la lengua que complementan su dulzor haciéndola muy agradable y apreciada.

MARIDAJE: Las mieles de azahar combinan muy bien con infusiones de plantas, lácteos sin maduración como los yogures y quesos frescos, con carnes blancas, pollo, y con dulces de sartén (buñuelos, pestiños...), postres con algo de grasa (tartas o pasteles con aceite o mantequilla) y helados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Claro. ≥ 45 mm Pfund
Aroma	Floral con un claro, intenso y persistente componente de antranilato de metilo.
Gusto	Gusto dulce con un claro componente ácido, muy marcado.
Sensaciones de boca	Aumento de las sensaciones olfativas retronasales.
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta y en cristal fino, excepto si abundan los jaramagos (crucíferas), que cristalizan más grueso.

PORCENTAJE DE POLEN: Citrus spp. 26,66 %.

Las variedades de naranjo mayoritariamente cultivadas en España son del grupo Navel, seleccionadas por su esterilidad de polen e indehiscencia de anteras para evitar la presencia de semillas. Por ello se pueden aceptar como monoflorales mieles con valores de polínico de *Citrus aurantium* > 5% si los contenidos en antranilato de metilo superan 1.5 ppm (mgr/kg).

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Litoral de Málaga, sobre todo Valle del Guadalhorce.
- **ÉPOCA:** Primavera.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.
- **UNIDADES POR PALET 1 KG.:** 1.176 Unidades.
- **CAJAS POR PALET EU:** 98 CAJAS.

MIEL DE TOMILLO LA ALQUERÍA.



PROPIEDADES: Mejora la salud en la acidez y úlceras de estómago. Enfermedades hepáticas, cirrosis y gota. Epilepsias reumatismo y vértigo. Ayuda contra el agotamiento físico y intelectual.

NOTA DE CATA: Las mieles de tomillos tienen dos grupos de colores, unas, las de primavera, son de tonalidades ámbar claro, otras, las de primavera más tardía o verano, suelen ser de color ámbar, a veces con ligeras tonalidades rojizas. Su aroma es muy característico, sobre una base floral destaca un componente fenólico muy marcado y característico, muy intenso y persistente. El gusto es dulce con claras notas ácidas, a veces muy persistentes. Puede tener ligeras notas saladas. Su tendencia a la cristalización es escasa.

MARIDAJE: La intensidad y persistencia de sus aromas y gusto hacen que estas mieles sean muy apreciadas por quienes se sienten atraídos por las sensaciones fuertes. Es idónea para combinar con platos cuyos ingredientes aporten también componentes con aromas y gustos notorios a los que se quiera incorporar una parte dulce y con los aromas característicos de estas mieles. Combina con infusiones fuertes, quesos curados, guisos de carnes, carnes al horno, o postres no ligeros, cuidando siempre de no pasarse en la cantidad empleada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	De ámbar claro a ámbar. 40 a 84 mm Pfund, aunque más frecuentemente de 50 a 84 mm Pfund; a veces con un ligero tono rojizo.
Aroma	Floral con un claro componente fenólico, muy intenso y muy persistente.
Gusto	Gusto dulce con claras notas ácidas.
Sensaciones de boca	
Tacto (cristalización)	Escasa tendencia a la cristalización.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Zonas calizas de las estribaciones montañosas de Málaga.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.
- **UNIDADES POR PALET 1 KG.:** 1.176 Unidades.
- **CAJAS POR PALET EU:** 98 CAJAS.

MIEL DE CASTAÑO LA ALQUERÍA.



PROPIEDADES: Rica en hierro, y taninos. Rica en polen, sabor fuerte. Facilita la circulación. Recomendada para asmáticos.

NOTA DE CATA: Las mieles de castaño son de color ámbar a ámbar oscuro, con unas claras tonalidades pardo-verdosas que son más visibles en la zona superior, donde la miel toca el vidrio del envase. Tienen un aroma muy particular, con un claro componente amaderado, a madera seca, como el de las botas donde se envejecen los vinos, y una base floral. El gusto también es particular, dulce pero poco empalagoso al tener unas claras notas saladas, y, si hay una cierta presencia importante de zarzas, notas ácidas. Tiene poca tendencia a la cristalización, excepto si en la floración del castaño las abejas recogieron también bastante néctar de las leguminosas herbáceas de las praderas acompañantes (tréboles, vezas...).

MARIDAJE: Como las otras mieles oscuras y de aromas y gustos marcados, las mieles de castaño combinan bien con las carnes de caza y similares, con los postres un poco grasos (helados, frutos secos, repostería con aceite o mantequilla) y con los postres harinosos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ambar – ámbar oscuro, mínimo 70 mm Pfund. Con claras tonalidades pardo-verdosas, sobre todo en la zona de contacto de la miel con la pared de vidrio del envase.
Aroma	Floral, con un claro y marcado componente amaderado, a madera seca.
Gusto Sensaciones de boca	Gusto dulce con notas saladas y, frecuentemente, con notas ácidas cuando lleva zarzas.
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización baja, excepto si lleva acompañamiento importante de leguminosas de pradera.

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN: Castanea sativa 81,55 %.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Bosques de castaño de las zonas montañosas de Málaga, más en la zona occidental.
- **ÉPOCA:** Verano.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.
- **UNIDADES POR PALET 1 KG.:** 1.176 Unidades.
- **CAJAS POR PALET EU:** 98 CAJAS.

MIEL DE ROMERO LA ALQUERÍA.



Miel de romero La Alqueria



Miel de Romero Casa museo de la miel

PROPIEDADES: Mejora la salud en la acidez y úlceras de estómago. Enfermedades hepáticas, cirrosis y gota. Epilepsias reumatismo y vértigo. Ayuda contra el agotamiento físico e intelectual.

NOTA DE CATA: Las mieles de tomillos tienen dos grupos de colores, unas, las de primavera, son de tonalidades ámbar claro, otras, las de primavera más tardía o verano, suelen ser de color ámbar, a veces con ligeras tonalidades rojizas. Su aroma es muy característico, sobre una base floral destaca un componente fenólico muy marcado y característico, muy intenso y persistente. El gusto es dulce con claras notas ácidas, a veces muy persistentes. Puede tener ligeras notas saladas. Su tendencia a la cristalización es escasa.

MARIDAJE: La intensidad y persistencia de sus aromas y gusto hacen que estas mieles sean muy apreciadas por quienes se sienten atraídos por las sensaciones fuertes. Es idónea para combinar con platos cuyos ingredientes aporten también componentes con aromas y gustos notorios a los que se quiera incorporar una parte dulce y con los aromas característicos de estas mieles. Combina con infusiones fuertes, quesos curados, guisos de carnes, carnes al horno, o postres no ligeros, cuidando siempre de no pasarse en la cantidad empleada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	De ámbar claro a ámbar. 40 a 84 mm Pfund. aunque más frecuentemente de 50 a 84 mm Pfund; a veces con un ligero tono rojizo.
Aroma	Floral con un claro componente fenólico. muy intenso y muy persistente.
Gusto	Gusto dulce con claras notas ácidas.
Sensaciones de boca	Gusto dulce con claras notas ácidas.
Tacto (cristalización)	Escasa tendencia a la cristalización.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Zonas calizas de las estribaciones montañosas de Málaga.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.
- **UNIDADES POR PALET 1 KG.:** 1.176 Unidades.
- **CAJAS POR PALET EU:** 98 CAJAS.

MIEL DE EUCALIPTO LA ALQUERÍA.



Miel de Eucalipto La Alquería



Miel de Eucalipto

PROPIEDADES: Antitusígena, vías respiratorias. Catarros y afecciones pulmonares. Antiséptico de las vías urinarias. Efectos balsámicos y vermífugos.

NOTA DE CATA: Las mieles de eucalipto son de color ámbar claro, con unos característicos tonos verdosos, más perceptibles en la zona superior del envase, donde la miel contacta con el vidrio. Tienen un aroma muy particular, a madera mojada, muy intenso y muy persistente, probablemente el de mayor persistencia de todas mieles, que aumenta sensiblemente en el retronasal. El gusto es dulce, con ligeras notas ácidas, y, frecuentemente, ligeras notas saladas. Tendencia media a la cristalización, y cuando lo hace, forma cristales finos.

MARIDAJE: Las mieles de eucaliptos, por su potencia aromática, combinan bien con alimentos que tengan también características fuertes de aromas y gustos. También pueden usarse, en cantidad discreta, para contrastar con alimentos más suaves, como los quesos frescos, la cuajada, los yogures...

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar claro; a veces, cuando lleva algo de retama un poco más oscura, 40-80 mm Pfund. Notas verdosas, características sobre todo en la zona superior de contacto de la miel con el vidrio del envase.
Aroma	A madera mojada, muy intenso y extraordinariamente persistente.
Gusto	Dulce, con ligeras notas ácidas y, si va acompañado de retama ligeras notas saladas. Aumento de la sensación olfativa en el retronasal.
Sensaciones de boca	
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización media y en cristales finos.

- **PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:** Eucaliptus spp. 83,76 %.
- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Riberas de los Rios de Málaga.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

MIEL DE AGUACATE LA ALQUERIA.



PROPIEDADES: Rica en hierro orgánico. Ayuda contra la anemia. Sube la tasa de hemoglobina. Propiedades diuréticas. Sabor fuerte, utilizada en cocina.

NOTA DE CATA: Las mieles de aguacate son de color ámbar oscuro, con unos tonos pardo-rojizo-amarillentos, oscura a muy oscura. Tienen un aroma floral tenue y afrutado, éste último aumenta en el retronasal. El gusto es dulce, con ligeras notas ácidas y notas saladas. De viscosidad baja, posee una humedad ligeramente alta.

MARIDAJE: Las mieles de aguacate combinan muy bien los platos de bacalao desalado, cordero frito y luego cocido con un majado de hierbas, cerdo al horno, y con los helados y quesos, sobre todo con los de cabra no muy fuerte.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar muy oscuro, casi negro, mínimo 80 mm Pfund
Aroma	Floral, con claras notas afrutadas, ausencia de malteados.
Gusto	Gusto dulce, con notas saladas.
Sensaciones de boca	
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta, a menudo defectuosa por tener frecuentemente humedad elevada (más de 18'5%).

- **PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:** Persea spp. 21,80 %.
- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Franja costera de Málaga, más abundante en la Axarquía.
- **ÉPOCA:** Primavera.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

MIEL DE MIL FLORES SIERRA FILABRES.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Miel de color traslúcido de sabor suave al paladar y textura uniforme. Mezclada a partir de la recolección del néctar de varias flores por las abejas, como la zarza, el trébol blanco, castaño y la flora de la propia temporada.

PROPIEDADES:

De un color ámbar traslucido.

Miel suave al paladar y textura uniforme. Mezclada a partir de la recolección del néctar de varias flores por las abejas, como la zarza el trébol blanco, castaño y la flora de la propia temporada. Esta miel es muy apropiada para los niños mayores de un año y adultos para sustituir el azúcar y endulzar varios productos. Contiene un alto valor energético y es perfecta antiinflamatoria, cicatrizante y digestiva.

MIEL DE AZAHAR SIERRA FILABRES.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La miel de Azahar, es un producto natural que elaboran las abejas a partir del néctar de las flores de esta planta aromática. Su época de floración es de primavera a otoño.

PROPIEDADES:

La miel de Azahar, tiene un aroma que recuerda a los naranjos. Es de color amarillento, ámbar claro, casi de color blanco cuando se cristaliza.

De consistencia mediana espesa y suave al paladar.

Las propiedades de la Miel de Azahar son antiespasmódicas, relajantes y ayuda a conciliar el sueño a niños y personas con dificultad para ello.

MIEL DE ROMERO SIERRA FILABRES.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Una de las mieles más conocidas y apreciadas por los consumidores. Cosechada solamente cuando la floración de romero es buena, a finales de invierno y principios de primavera en las sierras de Alicante y Valencia.

PROPIEDADES:

La miel de romero esta elaborada por las abejas en los lugares donde esta planta habita en el mediterráneo, la cual consta de dos estaciones para florecer (primavera y otoño). Presenta un color dorado, su cristalización es rápida y de consistencia pastosa ofreciendo una textura cremosa.

La propiedades de la miel de romero pueden ser para enfermedades seniles, decaiminetos, debilidad, falta de memoria, etc. Es adecuada para las personas con enfermedad maníaco-depresiva, la manía, el transtorno bipolar, la depresión, el transtorno explosivo, inestabilidad en el ánimo, para el hinchazón, etc.

MIEL DE EUCALIPTO SIERRA FILABRES.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Su color puede variar del ámbar al ámbar más oscuro.

Con sabor y aromas pronunciados, está indicada para enfriamientos, problemas respiratorios, de garganta y bronquiales.

¿Cuáles son sus propiedades?

Si las mieles genéricas se enorgullecen de su **alto contenido vitamínico y mineral**, las del eucalipto no tienen nada que envidiarles. Sus incontables propiedades curativas se explican gracias a la presencia de **vitaminas A, C, D, B1, B2 o B3** entre sus componentes, así como **minerales fundamentales** como el magnesio, el sodio, el hierro, el fósforo, el calcio o el potasio. Estas y otras propiedades de la miel de eucalipto, como son sus propiedades **expectorantes, antiinflamatorias y antisépticas**, son perfectas para solucionar o paliar diversas enfermedades: desde la **gripe** hasta las **dolencias urinarias**, además de **mejorar la digestión y favorecer el tránsito intestinal**.

MIEL DE ALBAIDA SIERRA FILABRES.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Miel de albaida: Se trata de una miel muy clarita, casi blanca o transparente, parecida a la de romero, que cristaliza fácilmente y de un sabor bastante dulce.

PROPIEDADES:

De color muy claro casi blanco, de olor suave y sabor agradable.

Se puede decir que es la más tenue de las mieles, su gusto es dulce sin otras aportaciones gustativas, es ideal para endulzar sin alterar el sabor, es antiasmática y anticatarral.

MIEL DE ALMENDRO SIERRA FILABRES.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Miel de Almendro

El almendro es uno de los primeros árboles frutales en **florecer**, anunciando así el **inicio de la primera**, aunque su característica **flor blanca** solamente lo adornará durante las dos semanas siguientes.

Este será el tiempo que tendrán las abejas para libar sus flores y depositar el néctar en las celdas de su colmena, que tras **sellarlo con cera** para su maduración será recolectado por el apicultor.

La elaboración de esta miel es exigente, principalmente por el **escaso tiempo** del que disponen las abejas para la obtención del **néctar del almendro** y las gestiones que deberá llevar a cabo el apicultor para tenerlo todo listo, por ejemplo, asegurarse de que la colmena cuente con suficientes abejas o que los almendros que serán libados no han sido tratados con productos fitosanitarios **que puedan afectar a la calidad de la miel**.

PROPIEDADES:

Además de su sabor, otro de los atractivos para el consumo de la miel de almendro son sus beneficios para la salud, entre los que destacamos los siguientes:

Ayuda a digerir. Su **reducido contenido en sacarosa** la convierte en una miel de fácil digestión, incluso contribuyendo a la digestión de otros alimentos. Concretamente, previene al hígado de realizar **grandes esfuerzos**. Esto la convierte en un complemento ideal a incluir en **cualquier receta copiosa**, especialmente en el caso de personas que puedan tener afecciones epáticas.

Beneficiosa para la circulación. Esta miel contribuye a la mejor circulación de la sangre, especialmente en zonas donde típicamente se producen retenciones como pueden ser las **varices**. Sus propiedades emolientes **tonifican la dermis y evitan retenciones de líquidos**. En muchas ocasiones se utiliza la miel de almendro para tratamientos de tonificaciones en piernas, brazos y cara aplicándola sobre la zona afectada.

Reduce los síntomas del resfriado. Al igual que ocurre con el resto de **mieles florales**, este alimento es un poderoso **antiséptico y antibacteriano**, permitiendo reducir rápidamente los efectos de pequeñas infecciones respiratorias. Tomarla **con leche caliente** es una de las mejores soluciones al **dolor de garganta** o a la **tos fuerte**.

MIEL ENCOMENDERO.

MIEL DE NARANJA ENCOMENDERO.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de miel multi floral y naranja. Le añadimos a la miel la cáscara de naranja pulverizada y la propia esencia natural de la cáscara.

Es una mezcla perfecta entre dulzor y sabores cítricos, siendo un excelente sustituto de mermeladas o como acompañamiento de quesos, postres o solamente para untar en pan.

Peso Neto **350 gr.**



MIEL ENCOMENDERO.

MIEL DE MENTOL ENCOMENDERO.



DESCRIPCION DE PRODUCTO:

Mezcla de miel multifloral y esencia natural de la planta de la menta, extraída en España.

Si la miel es un buen remedio para resfriados y dolores de garganta, el mentol le añade un toque refrescante y descongestionador a las vías respiratorias.

Es ideal para consumirla en infusiones, con leche o directamente del tarro.

Peso Neto **350 gr.**



MIEL ENCOMENDERO.

MIEL DE MENTOL ENCOMENDERO.



DESCRIPCION DE PRODUCTO:

Mezcla de miel cruda multifloral y cacao 100% puro/desgrasado, libre de alérgenos y sin azúcares añadidos.

Posee un intenso olor y sabor a cacao.

Desarrollado para una alimentación saludable de los más pequeños y capricho de los no tan pequeños. Es ideal en meriendas, para mezclar con leche o recetas reposteras.

Peso Neto **350 gr.**



MIEL ECOLÓGICA H&B.



Ingredientes: 100% MIEL PURA DE ABEJA
de Cosecha Propia

“Elegimos Paymogo por la pureza de su aire, la ausencia de pesticidas, fitosanitarios y cultivos en sus suelos. Nuestras abejas se desarrollan en un entorno natural, libre de industrias y contaminación; y rodeadas de una rica flora autóctona y silvestre que la hace única y especial.

Nuestra miel se procesa de manera manual, obteniendo un producto artesanal de inigualable calidad.”

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición media aprox. por 100 gr.

· VALOR ENERGÉTICO	1346,4 KJ= 321,6 KCAL.
· Grasas	0g.
· de las cuales saturadas	0g.
· Hidratos de Carbono	80g.
· de los cuales azúcares	80g.
· Fibra Alimentaria	0g.
· Proteínas	0,4g.
· Sal	0,006g.

SPRING _____

L _____ / _____

H&B

PESO NETO 350G. e
RGSEA: 23.004023/H

La miel no se recomienda para niños menores de 1 año. La cristalización de la miel es un proceso natural. Si la prefiere líquida, calentar al baño maría. Conservar en lugar fresco y seco.

Consumir preferentemente: Antes de 2 años desde su cosecha



Honey from Wildflower of the rich and varied native and wild blooms each year emanating from this wonderful place natural, free of pesticides and plant protection, where bees collect year-round nectar and pollen required, without any practice transhumance. He result is a honey craft of extraordinary purity, rich in pollen varied, with a high activity enzyme in Diastase, with polyphenols total beneficial for it health by its capacity antioxidant and antibacterial, and course, of a palate and taste exquisite.



Miel de fleurs sauvages de la riche et variée, indigène et sauvage fleurit chaque année émanant de cet endroit magnifique et naturel, sans pesticides et la protection des végétaux, où les abeilles recueillent l'année nectar et pollen requis, sans toute transhumance pratique. Le résultat est un métier de miel d'une pureté extraordinaire, riche en pollen varié, avec une activité enzymatique élevée dans la Diastase, avec polyphénols bénéfiques pour la santé pour ses antioxydants et capacité antibactérienne et, bien sûr, un palais et le goût délicieux.



ネイティブと野生の豊かで多彩な野生の花から蜂蜜が咲く自然、この素晴らしい場所から発せられる毎年、農業、植物保護、ミツバチ収集通年蜜花粉任意練習の移牧することがなく必要な無料です。結果は、特別な純度、高酵素のシアスタ—セ、ポリフェノールはその抗酸化、抗菌能力ともちろん口蓋とおいしい味の健康に有益なので、様々な花粉が豊富な蜂蜜クラフトです。



Miel miliflores proveniente de las ricas y variadas floraciones silvestres y autóctonas que emanan anualmente de este maravilloso paraje natural, libre de pesticidas y fitosanitarios, en donde las abejas recogen durante todo el año el néctar y polen necesarios, sin practicar en ningún caso la trashumancia. El resultado es una miel artesanal de extraordinaria pureza, rica en polénes variados, con una alta actividad enzimática en Diastasa, con polifenoles totales beneficiosos para la salud por su capacidad antioxidante y antibacteriana, y por supuesto, de un paladar y sabor exquisitos.

INFORMACION DE LA MIEL:

- MIEL ECOLÓGICA MULTIFLORAL.
- 9 UNIDADES POR CAJA.
- 112 CAJAS POR PALET.
- 16 CAJAS POR FILA.
- 7 FILAS DE ALTURA.
- 1.008 UNIDADES POR PALET.
- DISPONIBILIDAD CAMPAÑA 2020/2021:
4.000 KG. APROX.
- UNIDADES DISPONIBLES: 10.000 U. APROX.
- PEDIDO MÍNIMO: 1 PALET.

H&B Pure Bee Honey es la nueva apuesta por una miel de lujo al alcance de todos.

De gran aroma y sabor persistente, se obtiene de manera artesanal una vez al año, sólo de las floraciones autóctonas y silvestres que se dan en nuestra localidad.

Los análisis en laboratorio muestran que se trata de una miel de gran calidad, de magnífica frescura, libre de pesticidas, contaminación y en ausencia de plantas cultivadas.

Es una miel muy rica en polénes variados, como el eucalipto, lavandas, zarzas, hinojos, mirtos, y algunas variedades exclusivas de la zona. La alta actividad enzimática en Diastasa y los poli-fenoles totales y antioxidantes que contiene hacen que sea una miel de unas cualidades muy beneficiosas para nuestra salud, con propiedades antibacterianas y de ayuda al tracto intestinal.

Productos- Línea convencional



Miel de azahar

Miel color ámbar muy claro. Sabor dulce con notas ácidas, aroma floral persistente. De los naranjos del Valle del Guadalquivir (Andalucía) y el Levante español.

Formatos: 1 kg, 500 g, 450 g y 170 g.

LOGISTICA:

- UNIDADES POR CAJA 1 KG: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 636 UND.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 53 CAJAS.

- UNIDADES POR CAJA 500 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNDS.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.

- UNIDADES POR CAJA 450 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNDS.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.

- UNIDADES POR CAJA 170 GRS: 24 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 2.016 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 84 CAJAS.



MIEL MIELINIZATE.

Productos- Línea convencional



Miel de Romero

- Miel de un color muy claro. Aroma dulce a flores, sabor dulce que puede presentar notas ácidas. De la mayor parte del sureste y suroeste de España, así como del Levante.
- Formatos: 1 kg, 500 g, 450 g y 170 g.

LOGISTICA:

- UNIDADES POR CAJA 1 KG: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 636 UND.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 53 CAJAS.

- UNIDADES POR CAJA 500 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNDS.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.

- UNIDADES POR CAJA 450 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNDS.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.

- UNIDADES POR CAJA 170 GRS: 24 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 2.016 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 84 CAJAS.



Productos- Línea convencional

Miel de lavanda



Miel de un color ámbar claro. Aromático, con leves toques de alcanfor. Sabor dulce. Procedente de Sierra Morena (Andalucía, España).

- Formatos: 1 kg, 500 g, 450 gy 170 g.

LOGISTICA:

- UNIDADES POR CAJA 1 KG: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 636 UND.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 53 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 500 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 450 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 170 GRS: 24 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 2.016 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 84 CAJAS.



Productos- Línea convencional

Miel de flores



- Nuestra miel de flores, es de color ámbar oscuro, aroma floral con notas tostadas. Sabor dulce, aunque ligeramente salado, debido a la presencia de eucalipto y polen de retama. Origen: Sierra Subbética, Sierras de Cazorla, Málaga y Granada.
- Formatos: 1 kg, 500 g, 450 g y 170 g.

LOGISTICA:

- UNIDADES POR CAJA 1 KG: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 636 UND.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 53 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 500 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 450 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 170 GRS: 24 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 2.016 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 84 CAJAS.



Productos- Línea convencional Miel de tomillo



- Miel ámbar oscuro, puede presentar tonos rojizos. Aroma muy intenso que puede tener un claro componente fenólico que a veces recuerda el olor a establo. Sabor dulce con notas saladas o ácidas. Procedente de la Sierra de Cazorla (Andalucía, España), Sierras Subbéticas, Málaga y Granada.
- Formatos: 1 kg, 500 g, 450 gy 170 g.

LOGISTICA:

- UNIDADES POR CAJA 1 KG: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 636 UND.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 53 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 500 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 450 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.
- UNIDADES POR CAJA 170 GRS: 24 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 2.016 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 84 CAJAS.



Productos- Línea ecológica



LOGISTICA:

- UNIDADES POR CAJA 500 GRS: 12 UNIDADES.
- UNIDADES POR PALET EUROPEO: 1.092 UNIDADES.
- CAJAS POR PALET EUROPEO: 91 CAJAS.

Productos- Línea convencional: polen



- Producto de alto contenido proteico, rico en aminoácidos, ácidos orgánicos, vitaminas, enzimas y minerales.
- Procedente en su mayor parte de la flor de las jaras (Cistus sp.) de la región de Sierra Morena.
- Formato: Polen desecado, 230 g.

ORO LÍQUIDO

de la Tierra de las Nieves.

Aceites

Sil Luna

Desde 1954



Envase / Bottle

Pet Transparente

Pet Transparent



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
5 L	77,8x77,8x277mm	100x100x120	27x4=108
2 L	123x123x270mm	100x100x100	18x8=144
1 L	155x155x338mm	100x100x100	18x15=270
5 L	77,8x77,8x277mm	120x100x120	27x4=108
2 L	123x123x270mm	120x100x100	24x8=192
1 L	155x155x270mm	120x100x100	36x15=540

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña

ORO LÍQUIDO

de la Tierra de las Nieves.

Aceites

Sil Luna

Desde 1954



Pet

Transparente
Tapón Dosificador
Envase Irrellenable

Pet

Transparent
Dosing cap
Non-refillable container



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
500 ml	54x54x253mm	100x100x145	30x24=720
250 ml	56x46x218mm	100x100x145	30x48=1440
500 ml	54x54x253mm	120x100x145	40x24=960
250 ml	56x46x218mm	120x100x145	40x48=1920

**Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil**

Primera Extracción en Frío

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña

ORO LÍQUIDO

de la Sierra de las Nieves

Aceites

Sil Luna

Desde 1956



Cristal

Cristal negro
Tapón Dosificador
Envase Irrellenable

Glass

Black crystal
Dosing cap
Non-refillable container



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
500 ml	80x80x210mm	100x100x145	30x12=360
250 ml	60x60x190mm	100x100x145	30x12=360
500 ml	80x80x210mm	120x100x145	40x12=480
250 ml	60x60x190mm	120x100x145	40x12=480

Aceite de Oliva Virgen Extra & Ecológico
Organic & Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío
Certificación C.A.A.E

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña

ORO LÍQUIDO

de la Sierra de San Nicasio

Aceites

Sil Luna

Desde 1954



Cristal

Cristal transparente

Tapón sintético

Envase rellenable

Glass

Transparent crystal

Synthetic plug

Refillable container



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Palet
500ml	96X96x180mm	120x100x145	40x12=360
500ml	96X96x180mm	100x100x145	30x12=480

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío

ORO LÍQUIDO

de la Sierra de las Nieves.

Aceites
Gil Luna
Desde 1954

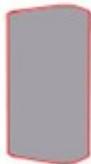


Lata

Refuerzo Panelado
Recubrimiento Interior
Tapón Respirador
Idiomas Inglés / Español

Tin

Paneled reinforcement
Interior coating
Respirator cap
Languages English / Spanish



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
5 L	162X100x320mm	100x100x115	36x3=108
5 L	162X100x320mm	120x100x115	45x3=135

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Organic Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío
Certificación C.A.A.E

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña

ORO LÍQUIDO

de la Sierra de las Nieves.

Aceites
Gil Luna
Desde 1954

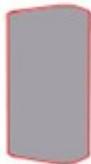


Lata

Refuerzo Panelado
Recubrimiento Interior
Tapón Respirador
Idiomas Inglés / Español

Tin

Paneled reinforcement
Interior coating
Respirator cap
Languages English / Spanish



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
5 L	162X100x320mm	100x100x115	36x3=108
5 L	162X100x320mm	120x100x115	45x3=135

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Organic Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío
Certificación C.A.A.E

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña

ORO LÍQUIDO

de La Tierra de Los Naranjos

Aceites
Gil Luna
Desde 1956

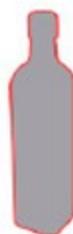


Cristal

Cristal Verde Oscuro
Envase rellenable

Glass

Dark Green Crystal
Refillable container



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
750ml	65X65x285mm	100x100x145	48x12=576
750ml	65X65x285mm	120x100x145	60x12=720

Aceite de Oliva Virgen Extra & Ecológico Organic & Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío
Certificación C.A.A.E

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña



Cristal

Cristal Oscuro
 Envase Rellenable
 Olivos Centenarios

Glass

Dark glass
 Refillable Container
 Centennial Olive tree



Liters	Unit Size	Palet Size L-W-H	Box/Units Pallet
500ml	62.5X62.5x292mm	100x100x140	48x12=576
500ml	62.5X62.5x292mm	120x100x140	60x12=720

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Organic Extra Virgin Olive Oil

Primera Extracción en Frío
 Certificación C.A.A.E

Variedades Hojiblanca, Picual y Zorzaleña



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PET VERDE 1 L

FICHA TÉCNICA Nº 5

Hoja 1 de 1
Rev: 1
Fecha:
Controlada y Aprobada por:

FICHA TÉCNICA PARA BOTELLA PET ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 15 X1 L

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
MARCA: CAMPOLEA Gran Selección
CAPACIDAD: 15X1 L BOTELLA PET Verde
TIPO DE ACEITE: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA **COUPAGE** DE LAS VARIETADES PICUAL- MANZANILLA
INGREDIENTES: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 100%
ACIDEZ: MAX 0,3
CONTROLES FÍSICO-QUÍMICO: REGLAMENTO(ce) Nº 2568/91
ORGANOLÉPTICAS: COLOR: VERDE INTENSO
SABOR: FRUTADO MEDIO, PICOR Y AMARGOR EQUILIBRADOS CON TOQUES A ALCACHOFA Y ALMENDRA
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: SEGÚN MÉTODO COI
PACKAGING: BOTELLA PET VERDE 1 LITRO
COMPOSICIÓN CAJA: 15 BOTELLAS PET 1 L
COMPOSICIÓN PALET: CAJAS PALET: 45 CAJAS

MEDIDAS: Tolerancias Max: + - 5%
MEDIDAS DE LA BOTELLA: Diámetro: 70 mm Alto: 280 mm.
MEDIDAS DE LA CAJA: Largo: 360 mm Ancho: 225 mm Alto: 280 mm
MEDIDA DEL PALET: Largo: 1200 mm, Ancho: 800 mm Alto: 1400 mm
PESOS: Tolerancias Max: + - 5%
PESO NETO DE LA BOTELLA: "Aceite" 0,91 Kgs
PESO NETO DE LA CAJA: "Aceite" 13,65 Kgs
PESO NETO PALET: "Aceite" 614,25 Kgs
PESO BRUTO DE LA BOTELLA: 0,95 kgs
PESO BRUTO DE LA CAJA: 15,00 gs
PESO BRUTO DEL PALET: 675,00 Kgs



BELL 500ML

EAN 13

8 414606 407781

INFORMACIÓN CONSUMIDOR

VALOR NUTRICIONAL	Por 100 g.	Por Porción 14 g.
VALOR ENERGÉTICO:	900Kcal/3.700KJ	126 Kcal-518 KJ
PROTEÍNAS:	0 g	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g	0g
GRASAS:	100 g	14 g
Saturadas:	13 g	2 g
Monoinsaturadas:	79 g	11 g
Polinsaturadas:	8 g	1 g
Colesterol:	0 g	0 g
Vitamina E	200 mg(200% CDR)	3 mg (30% CDR)
Vitamina A	200 vg (25% CDR)	28 vg(3,5% CDR)

Una porción equivale a una cucharada sopera. Cantidad diaria recomendada por la C.E

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, PROTEGIDO DE LA LUZ.

OBSERVACIONES: A BAJA TEMPERATURA, EL ACEITE PUEDE PRESENTAR NATURALMENTE UN ASPECTO BORROSO, QUE DESAPARECE A TEMPERATURA AMBIENTE.



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PET VERDE 5 L

FICHA TÉCNICA Nº 5

Hoja 1 de 1
Rev: 1
Fecha:
Controlada y Aprobada por:

FICHA TÉCNICA PARA BOTELLA PET ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 3X5 L

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
MARCA:	CAMPOLEA Gran Selección
CAPACIDAD:	3x5 L BOTELLA PET Verde
TIPO DE ACEITE:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COUPAGE DE LAS VARIETADES PICUAL- MANZANILLA
INGREDIENTES:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 100%
ACIDEZ:	MAX 0,3
CONTROLES FÍSICO-QUÍMICO:	REGLAMENTO(ce) Nº 2568/91
ORGANOLÉPTICAS:	COLOR: VERDE INTENSO SABOR: FRUTADO MEDIO, PICOR Y AMARGOR EQUILIBRADOS CON TOQUES A ALCACHOFA Y ALMENDRA PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: SEGÚN MÉTODO COI
PACKAGING:	BOTELLA PET VERDE 5 LITROS
COMPOSICIÓN CAJA:	3 BOTELLAS PET 5 L
COMPOSICIÓN PALET:	CAJAS PALET: 44 CAJAS
MEDIDAS:	Tolerancias Max: + - 5%
MEDIDAS DE LA BOTELLA:	Diámetro: 160 mm Alto: 136 mm.
MEDIDAS DE LA CAJA:	Largo: 410 mm Ancho: 160 mm Alto:360 mm
MEDIDA DEL PALET:	Largo: 1200 mm, Ancho: 800 mm Alto:1440 mm
PESOS:	Tolerancias Max: + - 5%
PESO NETO DE LA BOTELLA: "Aceite"	4,60 Kgs
PESO NETO DE LA CAJA: "Aceite"	13,80 Kgs
PESO NETO PALET: "Aceite"	607,20 Kgs
PESO BRUTO DE LA BOTELLA:	4,85 Kgs
PESO BRUTO DE LA CAJA:	15,00 gs
PESO BRUTO DEL PALET:	650,00 Kgs



BELL 500ML

EAN 13

8 414606 407774

INFORMACIÓN CONSUMIDOR

VALOR NUTRICIONAL	Por 100 g.	Por Porción 14 g.
VALOR ENERGÉTICO:	900Kcal/3.700KJ	126 Kcal-518 KJ
PROTEÍNAS:	0 g	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g	0g
GRASAS:	100 g	14 g
Saturadas:	13 g	2 g
Monoinsaturadas:	79 g	11 g
Polinsaturadas:	8 g	1 g
Colesterol:	0 g	0 g
Vitamina E	200 mg(200% CDR)	3 mg (30% CDR)
Vitamina A	200 vg (25% CDR)	28 vg(3,5% CDR)

Una porción equivale a una cucharada sopera. Cantidad diaria recomendada por la C.E

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, PROTEGIDO DE LA LUZ.

OBSERVACIONES: A BAJA TEMPERATURA, EL ACEITE PUEDE PRESENTAR NATURALMENTE UN ASPECTO BORROSO, QUE DESAPARECE A TEMPERATURA AMBIENTE.

FICHA TÉCNICA PARA BOTELLA CRISTAL BELL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 12 X500ml

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
MARCA: CAMPOLEA PREMIUM
CAPACIDAD: 12X500ml BOTELLA CRISTAL BELL PINTADA Y SERIGRAFIADA
TIPO DE ACEITE: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA **MONOARIETAL** DE LAS VARIEDAD PICUAL
INGREDIENTES: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ORGANICO 100%
ACIDEZ: MAX 0,2
CONTROLES FÍSICO-QUÍMICO: REGLAMENTO(ce) Nº 2568/91

ORGANOLÉPTICAS: **COLOR:** VERDE INTENSO
SABOR: FRUTADO INTENSO, PICOR Y AMARGOR EQUILIBRADOS CON TOQUES A HIERBA FRESCA Y TOMATE
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: SEGÚN MÉTODO COI

PACKAGING: BOTELLA CRISTAL BELL 500ml NEGRA

COMPOSICIÓN CAJA: 12 BOTELLAS CRISTAL 500 ml

COMPOSICIÓN PALET: CAJAS PALET: 55 CAJAS

MEDIDAS: Tolerancias Max: + - 5%
MEDIDAS DE LA BOTELLA: Diámetro: 80 mm Alto: 21,5 mm.
MEDIDAS DE LA CAJA: Largo: 330 mm Ancho: 245 mm Alto:220 mm
MEDIDA DEL PALET: Largo: 1200 mm, Ancho: 800 mm Alto:1200 mm

PESOS: Tolerancias Max: + - 5%
PESO NETO DE LA BOTELLA: "Aceite" 0,458 kgs
PESO NETO DE LA CAJA: "Aceite" 5,496 kgs
PESO NETO PALET: "Aceite" 302,28 kgs
PESO BRUTO DE LA BOTELLA: 0,860 Kgs
PESO BRUTO DE LA CAJA: 10,576 kgs
PESO BRUTO DEL PALET: 581,35 kgs



BELL 500ML

EAN 13

8414606 407 811

INFORMACIÓN CONSUMIDOR

VALOR NUTRICIONAL	Por 100 g.	Por Porción 14 g.
VALOR ENERGÉTICO:	900Kcal/3.700KJ	126 Kcal-518 KJ
PROTEÍNAS:	0 g	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g	0g
GRASAS:	100 g	14 g
Saturadas:	13 g	2 g
Monoinsaturadas:	79 g	11 g
Poliinsaturadas:	8 g	1 g
Colesterol:	0 g	0 g
Vitamina E	200 mg(200% CDR)	3 mg (30% CDR)
Vitamina A	200 vg (25% CDR)	28 vg(3,5% CDR)

Una porción equivale a una cucharada sopera. Cantidad diaria recomendada por la C.E

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, PROTEGIDO DE LA LUZ.

OBSERVACIONES: A BAJA TEMPERATURA, EL ACEITE PUEDE PRESENTAR NATURALMENTE UN ASPECTO BORROSO, QUE DESAPARECE A TEMPERATURA AMBIENTE.



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BELL 500ML

FICHA TÉCNICA Nº 5

Hoja 1 de 1
Rev: 1
Fecha: 03-ene-15
Controlada y Aprobada por:

FICHA TÉCNICA PARA BOTELLA CRISTAL BELL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 12 X500ml

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
MARCA: CAMPOLEA PREMIUM
CAPACIDAD: 12X500ml BOTELLA CRISTAL BELL
TIPO DE ACEITE: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA **MONOVARIETAL** DE LAS VARIEDADES PICUAL
INGREDIENTES: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 100%
ACIDEZ: MAX 0,2
CONTROLES FÍSICO-QUÍMICO: REGLAMENTO(ce) Nº 2568/91
ORGANOLÉPTICAS: COLOR: VERDE INTENSO
SABOR: FRUTADO INTENSO, PICOR Y AMARGOR EQUILIBRADOS CON TOQUES A HIERBA FRESCA Y TOMATE
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: SEGÚN MÉTODO COI
PACKAGING: BOTELLA CRISTAL BELL 500ml NEGRA
COMPOSICIÓN CAJA: 12 BOTELLAS CRISTAL 500 ml
COMPOSICIÓN PALET: CAJAS PALET: 55 CAJAS

MEDIDAS: Tolerancias Max: + - 5%
MEDIDAS DE LA BOTELLA: Diámetro: 80 mm Alto: 21,5 mm.
MEDIDAS DE LA CAJA: Largo: 330 mm Ancho: 245 mm Alto:220 mm
MEDIDA DEL PALET: Largo: 1200 mm, Ancho: 800 mm Alto:1200 mm
PESOS: Tolerancias Max: + - 5%
PESO NETO DE LA BOTELLA: "Aceite" 0,458 kgs
PESO NETO DE LA CAJA: "Aceite" 5,496 kgs
PESO NETO PALET: "Aceite" 302,28 kgs
PESO BRUTO DE LA BOTELLA: 0,860 Kgs
PESO BRUTO DE LA CAJA: 10,576 kgs
PESO BRUTO DEL PALET: 581,35 kgs



BELL 500ML

EAN 13

8 414606 407798

INFORMACIÓN CONSUMIDOR

VALOR NUTRICIONAL	Por 100 g.	Por Porción 14 g.
VALOR ENERGÉTICO:	900Kcal/3.700KJ	126 Kcal-518 KJ
PROTEÍNAS:	0 g	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g	0g
GRASAS:	100 g	14 g
Saturadas:	13 g	2 g
Monoinsaturadas:	79 g	11 g
Poliinsaturadas:	8 g	1 g
Colesterol:	0g	0g
Vitamina E	200 mg(200% CDR)	3 mg (30% CDR)
Vitamina A	200 vg (25% CDR)	28 vg(3,5% CDR)

Una porción equivale a una cucharada sopera. Cantidad diaria recomendada por la C.E

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, PROTEGIDO DE LA LUZ.**OBSERVACIONES:** A BAJA TEMPERATURA, EL ACEITE PUEDE PRESENTAR NATURALMENTE UN ASPECTO BORROSO, QUE DESAPARECE A TEMPERATURA AMBIENTE.



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BELL 500ML

FICHA TÉCNICA Nº 5

Hoja: 1 de 1
Rev: 1
Fecha: 03-ene-15
Controlada y Aprobada por:

FICHA TÉCNICA PARA BOTELLA CRISTAL BELL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 12 X500ml

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
MARCA: CAMPOLEA
CAPACIDAD: 12X500ml BOTELLA CRISTAL BELL
TIPO DE ACEITE: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA **COUPAGE** DE LAS VARIEDADES PICUAL Y MANZANILLA
INGREDIENTES: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 100%
ACIDEZ: MAX 0,3
CONTROLES FÍSICO-QUÍMICO: REGLAMENTO(ce) Nº 2568/91
ORGANOLÉPTICAS: COLOR: DORADO VERDOSO
SABOR: FRUTADO MEDIO, PICOR MUY LIGERO CON TONOS A ALMENDRA Y TOMATE
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: SEGÚN MÉTODO COI
PACKAGING: BOTELLA CRISTAL BELL 500ml NEGRA
COMPOSICIÓN CAJA: 12 BOTELLAS CRISTAL 500 ml
COMPOSICIÓN PALET: CAJAS PALET: 55 CAJAS

MEDIDAS: Tolerancias Max: + - 5%
MEDIDAS DE LA BOTELLA: Diámetro: 80 mm Alto: 21,5 mm.
MEDIDAS DE LA CAJA: Largo: 330 mm Ancho: 245 mm Alto:220 mm
MEDIDA DEL PALET: Largo: 1200 mm, Ancho: 800 mm Alto:1200 mm
PESOS: Tolerancias Max: + - 5%
PESO NETO DE LA BOTELLA: "Aceite" 0,458 kgs
PESO NETO DE LA CAJA: "Aceite" 5,496 kgs
PESO NETO PALET: "Aceite" 302,28 kgs
PESO BRUTO DE LA BOTELLA: 0,860 Kgs
PESO BRUTO DE LA CAJA: 10,576 kgs
PESO BRUTO DEL PALET: 581,35 kgs



BELL 500ML

EAN 13

8414606 407 792

INFORMACIÓN CONSUMIDOR

VALOR NUTRICIONAL	Por 100 g.	Por Porción 14 g.
VALOR ENERGÉTICO:	900Kcal/3.700KJ	126 Kcal-518 KJ
PROTEÍNAS:	0 g	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g	0g
GRASAS:	100 g	14 g
Saturadas:	13 g	2 g
Monoinsaturadas:	79 g	11 g
Poliinsaturadas:	8 g	1 g
Colesterol:	0 g	0 g
Vitamina E	200 mg(200% CDR)	3 mg (30% CDR)
Vitamina A	200 vg (25% CDR)	28 vg(3,5% CDR)

Una porción equivale a una cucharada sopera. Cantidad diaria recomendada por la C.E

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, PROTEGIDO DE LA LUZ.

OBSERVACIONES: A BAJA TEMPERATURA, EL ACEITE PUEDE PRESENTAR NATURALMENTE UN ASPECTO BORROSO, QUE DESAPARECE A TEMPERATURA AMBIENTE.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COUPAGE CASTILLO DE TABERNAS 250 ML.



DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de las variedades picual, hojiblanca y arbequina

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 250 y 500 mililitros de capacidad. Latas de 2,5 litros y Magnum de vidrio soplado de 5 litros

VISTA - COLOR

Amarillo verdoso muy luminosos

NARIZ - AROMA

Potente en aromas, fino, elegante y limpio con notas de tomatera, hierba recién cortada, calabacín, hierbabuena y almendra cruda

BOCA - GUSTO

Fino, envolvente, untuoso, denso, aterciopelado, elegante y agradable picor final

CATA

Elaborado con las variedades Picual, hojiblanca y Arbequina, en una simbiosis perfecta destacando el gran equilibrio de sus matices; en nariz el frutado de aceituna madura de una intensidad media alta al que suman notas de hierba y manzana verde suave frutado limpio y fresco en boca exhibe un amargor justo y delicados recuerdos de almendra verde que se mantienen hasta el final de su paso de boca caracterizado por un moderado picor.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COUPAGE CASTILLO DE TABERNAS 500 ML.

DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de las variedades picual y arbequina

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 500 mililitros de capacidad y latas de 2,5 litros

VISTA - COLOR

Verdes dorados de gran intensidad

NARIZ - AROMA

Aceite de gran sutileza en nariz. Limpio y agradables aromas a aceitunas verdes, hierba recién cortada, almendras, frambuesa, plátanos verdes, planta del tomate, violetas, higuera y menta.

BOCA - GUSTO

Delicado en boca con toques picantes y amargos. Su paso es untuoso, sedoso, con un equilibrio ejemplar, su amargor es fino, su picor delicado y todo ello lo domina sutiles notas almendradas que se prolonga en un final seductor.

CATA

Frutado medio alto con aromas que recuerdan al fruto del que proviene con toques a hoja verde, hierba recién cortada, alioza verde y tomate.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COUPAGE CASTILLO DE TABERNAS 2.5 L.



DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de las variedades picual y arbequina

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 500 mililitros de capacidad y latas de 2,5 litros

VISTA - COLOR

Verdes dorados de gran intensidad

NARIZ - AROMA

Aceite de gran sutileza en nariz. Limpio y agradables aromas a aceitunas verdes, hierba recién cortada, almendras, frambuesa, plátanos verdes, planta del tomate, violetas, higuera y menta.

BOCA - GUSTO

Delicado en boca con toques picantes y amargos. Su paso es untuoso, sedoso, con un equilibrio ejemplar, su amargor es fino, su picor delicado y todo ello lo domina sutiles notas almendradas que se prolonga en un final seductor.

CATA

Frutado medio alto con aromas que recuerdan al fruto del que proviene con toques a hoja verde, hierba recién cortada, alloza verde y tomate.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL CASTILLO DE TABERNAS 250 ML.



DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de variedad picual

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 250 y 500 mililitros de capacidad

VISTA – COLOR

Las aceitunas, recolectadas en el momento justo de madurez, dan paso a un zumo amarillo-verdoso

NARIZ – AROMA

Picual elaborado con aceitunas procedentes del desierto de Tabernas en Almería muestra una personalidad muy varietal en nariz con frutado de aceituna madura notas de Higuera y de hierba recién cortada, clorofila y alcachofa. Gran riqueza olfativa que nos permite disfrutar de la frescura de un gran aceite virgen extra.

BOCA – GUSTO

Excelente equilibrio entre el amargo y picante debido, en gran parte, a las características del entorno en el que se producen las olivas, siendo la zona que disfruta de más horas de sol al año del continente europeo. Tiene un largo retrogusto haciendo agradable todas sus cualidades y frescura.

CATA

Intenso y persistente aportando una gran complejidad de sabores haciendo de este un aceite muy especial y valorado.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL CASTILLO DE TABERNAS 500 ML.



DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de variedad picual

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 250 y 500 mililitros de capacidad

VISTA – COLOR

Las aceitunas, recolectadas en el momento justo de madurez, dan paso a un zumo amarillo-verdoso

NARIZ – AROMA

Picual elaborado con aceitunas procedentes del desierto de Tabernas en Almería muestra una personalidad muy varietal en nariz con frutado de aceituna madura notas de Higuera y de hierba recién cortada, clorofila y alcachofa. Gran riqueza olfativa que nos permite disfrutar de la frescura de un gran aceite virgen extra.

BOCA – GUSTO

Excelente equilibrio entre el amargo y picante debido, en gran parte, a las características del entorno en el que se producen las olivas, siendo la zona que disfruta de más horas de sol al año del continente europeo. Tiene un largo retrogusto haciendo agradable todas sus cualidades y frescura.

CATA

Intenso y persistente aportando una gran complejidad de sabores haciendo de este un aceite muy especial y valorado.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COUPAGE CASTILLO DE TABERNAS 500 ML.



DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de las variedades picual, hojiblanca y arbequina, procedente de unas zonas especialmente seleccionadas de nuestra finca, por su sabor y aromas muy diferenciados. Posee una acidez natural de 0,1°.

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 500 mililitros de capacidad. Caja 6 botellas y caja 15 botellas.

VISTA – COLOR

Color amarillo verdoso.

NARIZ – AROMA

Aceite procedente de aceitunas verdes, pleno en aromas donde se aprecian la manzana y la pera. También y por este orden son atributos en la nariz la planta y fruto del tomate, plátano y almendras.

BOCA – GUSTO

Mezcla privada de autor de las tres variedades de aceite que se producen en nuestra finca, (Picual, Hojiblanca y Arbequina) en la que predomina la sutileza de su sabor suave y dócil con un picante y amargor ligero y sutil con una intensidad muy agradable al gusto.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PACK DUO MIXTO CASTILLO DE TABERNAS 500 ML.



DESCRIPCIÓN

Promoción de 1 Pack Duo compuestos por dos botellas de 500 ml (cada pack contiene una botella de 500ml de Aceite Picual y otra botella de 500ml de aceite Coupage). En total 16 botellas de 500 ml



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA CASTILLO DE TABERNAS 250 ML.



DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina.

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 250 mililitros de capacidad.

VISTA - COLOR

Verde claro y brillante.

NARIZ - AROMA

Fresco en nariz con aromas a hierba recién cortada, suave toque a hierbabuena y manzana verde.

BOCA - GUSTO

En boca se ratifican los atributos observados en nariz. Al retrogusto sube la intensidad del frutado potenciando su frescura. Picante y amargo equilibrado muy suave y agradables.

CATA

Se trata de un aceite frutado y suave para paladares exquisitos de consistencia fluida y dulce. Podemos encontrar recuerdos a hoja de tomatera, hierba recién cortada, alcachofa, manzana y plátano. Al degustarlo se puede apreciar su estructura y untuosidad, que lo hacen verdaderamente interesante.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA CASTILLO DE TABERNAS 250 ML.



- Descripción

DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina.

PRESENTACIÓN

Envases de vidrio de 500 mililitros de capacidad.

VISTA – COLOR

Verde claro y brillante.

NARIZ – AROMA

Fresco en nariz con aromas a hierba recién cortada, suave toque a hierbabuena y manzana verde.

BOCA – GUSTO

En boca se ratifican los atributos observados en nariz. Al retrogusto sube la intensidad del frutado potenciando su frescura. Picante y amargo equilibrado muy suave y agradables.

CATA

Se trata de un aceite frutado y suave para paladares exquisitos de consistencia fluida y dulce. Podemos encontrar recuerdos a hoja de tomatera, hierba recién cortada, alcachofa, manzana y plátano. Al degustarlo se puede apreciar su estructura y untuosidad, que lo hacen verdaderamente interesante.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO PET 1 L.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de vidrio Modelo Pet 1 L.**



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 ERYTMOIOL + 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: 9 cajas por fila.
- Pallet europeo: 1,20 m. x 0,80 m. x 1,80 m.
- Altura: 5 filas.
- Cajas por pallet: 45 cajas.
- Unidades por pallet: 675 unidades.
- Unidades por contenedor de 40 pies: 22.275 unidades.
- Pallets por contenedor de 40 pies: 33 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aprox.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO PET 5 L.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de Pet 5 L.**



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 ERYTMOIDIOL + 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: 4 unidades.
- Base de fila: 12 cajas por fila.
- Pallet europeo: 1,20 m. x 0,80 m. x 1,60 m.
- Altura: 8 filas.
- Cajas por pallet: 96 cajas.
- Unidades por pallet: 384 unidades.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 3.840 unidades.
- Unidades por contenedor de 40 pies: 12.288 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.
- Pallets por contenedor de 40 pies: 32 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aprox.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO FRASCA 100 ML.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de vidrio Modelo Frasca de 100 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 ERYTMOIOL + 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: 105 unidades.
- Base de fila: 8 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Medidas de la caja: 25 cm alto / 30 cm ancho / 24 cm fondo.
- Altura: 4 filas.
- Cajas por pallet: 32 cajas.
- Unidades por pallet: 3.360 unidades.
- Altura por Pallet: 1.15 m. aprox.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 33.600 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO EGIPCIA 250 ML.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de vidrio modelo Egiptia de 250 ml.**



Egiptia 250 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: 20 unidades.
- Base de fila: 14 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Medidas de la caja: 25 cm alto / 30 cm ancho / 24 cm fondo.
- Altura: 4 filas.
- Cajas por pallet: 56 cajas.
- Unidades por pallet: 1.120 unidades.
- Altura por Pallet: 1,15 m. aprox.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 11.200 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO FRASCA 500 ML.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de vidrio modelo Máscara de 500 ml.**



Frasca 500 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 FISICO-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 ERYTHMODIOL + 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: 20 unidades.
- Base de fila: 11 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Medidas de la caja: 25 cm alto / 30 cm ancho / 29 cm fondo.
- Altura: 4 filas.
- Cajas por pallet: 56 cajas.
- Unidades por pallet: 1.120 unidades.
- Altura por Pallet: 1,15 m. aprox.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 11.200 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO MASCARA 750 ML.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de vidrio Modelo Máscara de 750 ml.**



Máscara 750 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 FISICO-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: 20 unidades.
- Base de fila: 8 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Medidas de la caja: 28 cm alto / 34 cm ancho / 35,5 cm fondo.
- Altura: 3 filas.
- Cajas por pallet: 24 cajas.
- Unidades por pallet: 480 unidades.
- Altura por Pallet: 0,99 m. aprox.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 4.800 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

PRECIO DE LA OFERTA:

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO PRESTIGE 500 ML.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Botella de vidrio Modelo Prestige de 500 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 ERYTMDIOL + 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: 20 unidades.
- Base de fila: 8 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Medidas de la caja: 28 cm alto / 34 cm ancho / 35,5 cm fondo.
- Altura: 3 filas.
- Cajas por pallet: 24 cajas.
- Unidades por pallet: 480 unidades.
- Altura por Pallet: 0,99 m. aprox.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 4.800 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aprox.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PERIANA MODELO LATA 500 ML.

- Tipo: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**
- Origen: **PERIANA, COMARCA LA AXARQUIA, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **VERDIAL.**
- Grado de Acidez: **0,17%**
- Cosecha: **CAMPAÑA 2020 – 2021.**
- Presentación: **Modelo Lata Metálica de 500 ml.**



Metálica 500 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 FISICO-QUÍMICA				
1. GRADO DE ACIDEZ (% referido a Oleico libre) - ACIDITY	0.17			< 0.8
2.- INDICE DE PERÓXIDOS meq de O2 activo/ Kg Gresa }- 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: 18 unidades.
- Base de fila: 10 cajas por fila.
- Pallet europeo: 0,80 m x 1,20 m.
- Altura: 7 filas.
- Cajas por pallet: 70 cajas.
- Unidades por pallet: 1.260 unidades.
- Altura por Pallet: 1.60 m. aprox.
- Unidades por contenedor de 20 pies: 12.600 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

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 2020 – 2021.**
- 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 FISICO-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 VOLATILES (%) HUMIDITY AND VOLATILE SUBSTANCES	0.10			<0.20
7.- IMPUREZAS INSOLUBLES EN ETER DE PETROLEO (%) 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

LOGISTICA:

- 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: 8.400 unidades.
- Pallets por contenedor de 20 pies: 10 pallets europeos.

OTROS DATOS:

- Certificado SGS N° ES14/16002
- Registro Sanitario Español N°: 16.00321/MA
- Análítica Ref. N° 17984 (Reglamento CEE N°2568/91).
- Laboratorios Grupo Labsur. Laboratorio de Salud Pública N° A-331/1.
- Disponibilidad de producto: 2 contenedores de 40 pies por mes aproximadamente.
- Pedido único: Desde 1 contenedor de 20 pies.

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. FRESCO 250 g



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), cloruro cálcico, cuajo y sal. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO 250 g
Cód. EAN:	84 21550 51800 5
Peso:	250 g

Cons. Pref:	28 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	975,96 KJ 232,37 Kcal
	Grasas:	17,11 g
	Saturadas:	2,94 g
	Hidratos de Carbono:	4,88 g
	Azúcares:	0,85 g
	Proteínas:	14,72 g
	Sal:	0,90 g
Calcio:	492,18 mg	

Q. FRESCO SIN SAL 250 g



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), cloruro cálcico y cuajo. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS. BAJO CONTENIDO EN SAL. SIN SAL AÑADIDA.

Formato:	QUESO FRESCO SIN SAL 250 g
Cód. EAN:	84 21550 51801 2
Peso:	250 g

Cons. Pref:	28 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	975,96 KJ 232,37 Kcal
	Grasas:	17,11 g
	Saturadas:	2,94 g
	Hidratos de Carbono:	4,88 g
	Azúcares:	0,85 g
	Proteínas:	14,72 g
	Sal:	0,15 g
Calcio:	492,18 mg	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. FRESCO SIN LACTOSA 250 g



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), lactasa, sal, cloruro cálcico y cuajo. ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO SIN LACTOSA 250 g
Cód. EAN:	84 21550 51803 6
Peso:	250 g

Cons. Pref:	28 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	927,31 KJ 220,79 Kcal
	Grasas:	15,59 g
	Saturadas:	8,69 g
	Hidratos de Carbono:	1,23 g
	Azúcares:	1,23 g
	Lactosa:	< 0,01 g
	Proteínas:	18,89 g
Sal:	2,01 mg	

Q. FRESCO PURO VACA 250 g



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico y cuajo. ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS Y CALCIO.

Formato:	QUESO FRESCO PURO VACA 250 g
Cód. EAN:	84 21550 51909 5
Peso:	250 g

Cons. Pref:	28 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	943,28 KJ 226,75 Kcal
	Grasas:	16,34 g
	Saturadas:	9,13 g
	Hidratos de Carbono:	1,19 g
	Azúcares:	1,19 g
	Proteínas:	18,75 g
	Sal:	3,15 mg
Calcio:	427,42 mg	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. FRESCO CINCHO 400 g



Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), sal, cloruro cálcico y cuajo. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.
---------------	---

Formato:	QUESO FRESCO 400 g
Cód. EAN:	84 21550 51814 2
Peso:	400 g

Cons. Pref:	40 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1023,20 KJ 243,62 Kcal
	Grasas:	16,00 g
	Saturadas:	2,85 g
	Hidratos de Carbono:	9,30 g
	Azúcares:	6,38 g
	Proteínas:	15,59 g
	Sal:	0,96 g
Calcio:	473,35 mg	

Q. FRESCO CINCHO PURO CABRA 400 g



Denominación	QUESO FRESCO PURO DE CABRA
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra, sal, cloruro cálcico y cuajo. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO PURO CABRA 400 g
Cód. EAN:	84 21550 51910 1
Peso:	400 g

Cons. Pref:	40 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1153,41 KJ 274,62 Kcal
	Grasas:	19,91 g
	Saturadas:	12,15 g
	Hidratos de Carbono:	3,91 g
	Azúcares:	0,96 g
	Proteínas:	19,94 g
	Sal:	2,00 g
Calcio:	546,00 mg	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. FRESCO 500 g



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), cloruro cálcico, cuajo y sal. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO 500 g
Cód. EAN:	84 21550 51802 9
Peso:	500 g

Cons. Pref:	28 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	975,96 KJ 232,37 Kcal
	Grasas:	17,11 g
	Saturadas:	2,94 g
	Hidratos de Carbono:	4,88 g
	Azúcares:	0,85 g
	Proteínas:	14,72 g
Sal:	0,90 g	
Calcio:	492,18 mg	

Q. FRESCO 1 Kg



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), cloruro cálcico, cuajo y sal. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO 1 Kg
Cód. EAN:	84 21550 51804 3
Peso:	1Kg

Cons. Pref:	30 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1023,20 KJ 243,62 Kcal
	Grasas:	16,00 g
	Saturadas:	2,85 g
	Hidratos de Carbono:	9,30 g
	Azúcares:	6,38 g
	Proteínas:	15,59 g
Sal:	0,96 g	
Calcio:	473,35 mg	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. FRESCO ARTESANO



Denominación	QUESO FRESCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-20%), cloruro cálcico, cuajo y sal. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO ARTESANO
Cód. EAN:	84 21550 51809 8
Peso:	2,2 Kg *

Cons. Pref:	30 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1023,20 KJ 243,62 Kcal
	Grasas:	16,00 g
	Saturadas:	2,85 g
	Hidratos de Carbono:	9,30 g
	Azúcares:	6,38 g
	Proteínas:	15,59 g
	Sal:	0,96 g
Calcio:	473,35 mg	

Q. FRESCO VILLALÓN



Denominación	QUESO FRESCO TIPO VILLALÓN
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra (60-80%) y vaca (20-40%), cloruro cálcico, cuajo y sal. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS. BAJO CONTENIDO EN SAL. SIN SAL AÑADIDA

Formato:	QUESO FRESCO TIPO VILLALÓN
Cód. EAN:	84 21550 51808 1
Peso:	1,4 Kg *

Cons. Pref:	30 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1023,20 KJ 243,62 Kcal
	Grasas:	16,00 g
	Saturadas:	2,85 g
	Hidratos de Carbono:	9,30 g
	Azúcares:	6,38 g
	Proteínas:	15,00 g
	Sal:	0,27 g
Calcio:	473,35 mg	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. FRESCO PURO VACA BARRA



Denominación	QUESO FRESCO TIPO VILLALÓN
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico y cuajo. ALTO CONTENIDO EN CALCIO Y PROTEÍNAS.

Formato:	QUESO FRESCO PURO VACA BARRA
Cód. EAN:	84 21550 51908 8
Peso:	1,4 Kg *

Cons. Pref:	30 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	943,28 KJ 226,75 Kcal
	Grasas:	16,34 g
	Saturadas:	9,13 g
	Hidratos de Carbono:	1,19 g
	Azúcares:	1,19 g
	Proteínas:	18,75 g
	Sal:	0,93 g
Calcio:	427,42 mg	

Q. EL RETOÑO



Denominación	QUESO CURADO "EL RETOÑO"
Ingredientes:	Leche cruda de vaca (80%) y cabra (20%), fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Elaborado con leche cruda.

Formato:	PIEZA	
Cód. EAN:	84 21550 51841 8	
Peso Aprox:	3 Kg *	
	MITAD	CUARTO
Cód. EAN:	84 21550 51842 5	84 21550 51843 2
Formato:	CUNA	
Cód. EAN:	84 21550 51897 5	
Peso Aprox:	250 g	

Curación Mín.	3,5 meses	
Conservación:	Entre 4° y 10° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1459,66 KJ 347,54 Kcal
	Grasas:	22,99 g
	Saturadas:	6,38 g
	Hidratos de Carbono:	0,60 g
	Azúcares:	0,60 g
	Proteínas:	34,56 g
	Sal:	2,97 g
	Calcio:	1188,00 mg
Fósforo:	813,00 mg	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

Q. EL RETOÑO SIN LACTOSA



Denominación:	QUESO CURADO "EL RETOÑO" SIN LACTOSA
Ingredientes:	Leche cruda de vaca (80%) y cabra (20%), fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo y sal. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Elaborado con leche cruda.

Formato:	PIEZA	
Cód. EAN:	84 21550 51860 9	
Peso Aprox:	3 Kg *	
	MITAD	CUARTO
Cód. EAN:	84 21550 51838 8	84 21550 51839 5
Formato:	CUÑA	
Cód. EAN:	84 21550 51840 1	
Peso Aprox:	250 g	

Curación Mín.	8 meses	
Conservación:	Entre 4° y 10° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1459,66 KJ 347,54 Kcal
	Grasas:	22,99 g
	Saturadas:	6,38 g
	Hidratos de Carbono:	0,60 g
	Azúcares:	0,60 g
	Lactosa:	< 0,01 g
	Proteínas:	34,56 g
	Sal:	2,97 g
	Calcio:	1188,00 mg
Fósforo:	813,00 mg	

TORTA Q. MADURADO



Denominación:	TORTA QUESO MADURADO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca (60-80%) y cabra (20-40%), fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo. Alto contenido en calcio y proteínas.

Formato:	PIEZA
Cód. EAN:	84 21550 51848 7
Peso Aprox:	700 g
	MITAD
Cód. EAN:	84 21550 51849 4

Curación Mín.	1 mes.	
Conservación:	Entre 4° y 10° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1500,97 KJ 358,23 Kcal
	Grasas:	27,86 g
	Saturadas:	4,36 g
	Hidratos de Carbono:	3,65 g
	Azúcares:	3,32 g
	Proteínas:	23,24 g
	Sal:	0,67 g
	Calcio:	592,31 mg

QUESOS LOS VAZQUEZ.

LUQUITO



Denominación:	QUESO SEMICURADO "LUQUITO"
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca (80%) y cabra (20%), fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo. Alto contenido en calcio y proteínas.

Formato:	PIEZA
Cód. EAN:	84 21550 54826 5
Peso Aprox:	300 g

Curación Mín:	1 mes	
Conservación:	Entre 4° y 10° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1500,97 KJ 358,23 Kcal
	Grasas:	27,86 g
	Saturadas:	4,36 g
	Hidratos de Carbono:	3,65 g
	Azúcares:	3,32 g
	Proteínas:	22,23 g
	Sal:	0,67 g
Calcio:	592,31 mg	

Disponible Natural, Aceite, Pimentón y Romero

CREMA Q. SEMICURADO



Denominación:	CREMA DE QUESO SEMICURADO
Ingredientes:	Queso (fresco y curado), nata, sólidos lácteos, conservante E202, sales fundentes E331, E452 y E340

Formato:	TARRINA 125 g
Cód. EAN:	84 21550 51818 0
Peso Aprox:	125 g
Formato:	TARRINA 500 g
Cód. EAN:	84 21550 51918 7
Peso Aprox:	500 g
Formato:	TARRINA 1 Kg
Cód. EAN:	84 21550 51820 3
Peso Aprox:	1 Kg
Formato:	TARRINA AL PESO
Cód. EAN:	84 21550 51822 7
Peso Aprox:	10 Kg *

Cons. Pref:	8 meses	
Conservación:	Entre 2° y 6° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	935,29 KJ 222,69 Kcal
	Grasas:	16,41 g
	Saturadas:	3,03 g
	Hidratos de Carbono:	3,65 g
	Azúcares:	1,76 g
	Proteínas:	15,10 g
	Sal:	1,51 g
Calcio:	206,50 g	

QUESOS LOS VAZQUEZ.



Denominación:	CREMA DE QUESO AZUL
Ingredientes:	Queso (fresco, azul y curado), nata, sólidos lácteos, conservante E202, sales fundentes E331, E452 y E340

Formato:	TARRINA 125 g
Cód. EAN:	84 21550 51819 7
Peso Aprox:	125 g
Formato:	TARRINA 500 g
Cód. EAN:	84 21550 51919 4
Peso Aprox:	500 g
Formato:	TARRINA 1 Kg
Cód. EAN:	84 21550 51821 0
Peso Aprox:	1 Kg

Cons. Pref:	8 meses	
Conservación:	Entre 2° y 6° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1088,75 KJ 259,23 Kcal
	Grasas:	22,00 g
	Saturadas:	3,67 g
	Hidratos de Carbono:	4,02 g
	Azúcares:	1,53 g
	Proteínas:	11,29 g
Sal:	3,06 g	

PREPARADO SANDWICH



Denominación:	PREPARADO LÁCTEO SANDWICH
Ingredientes:	Queso (Mín 60%), aceite refinado de palma (15,8%), sales fundentes (E331 y E452), leche en polvo desnatada, almidón de trigo y almidón de arroz, sal, ácido cítrico (E330), conservante (E202) y colorante (E160)

Formato:	PIEZA
Cód. EAN:	84 21550 51810 4
Peso Aprox:	3,4 Kg *
Formato:	LONCHAS
Cód. EAN:	84 21550 51850 0
Peso Aprox:	120 g

Cons. Pref:	10 meses	
Conservación:	Entre 1° y 6° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1287,58 KJ 307,74 Kcal
	Grasas:	21,94 g
	Saturadas:	3,38 g
	Hidratos de Carbono:	8,40 g
	Azúcares:	8,30 g
	Proteínas:	19,21 g
Sal:	1,36 g	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

PREPARADO SANDWICH AZUL

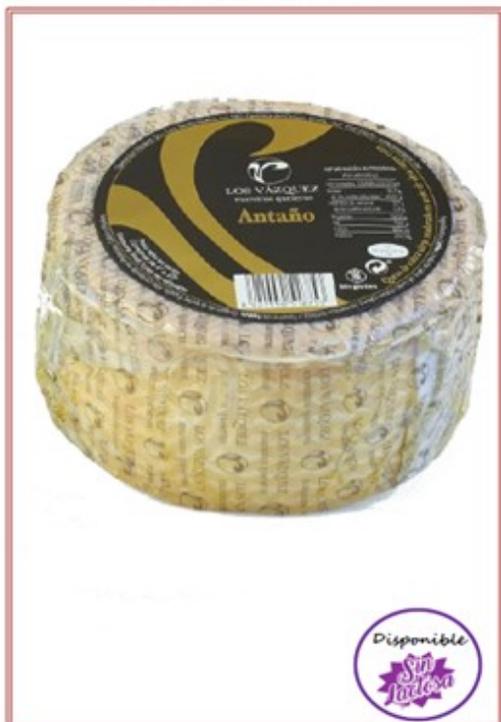


Denominación:	PREPARADO LÁCTEO SANDWICH
Ingredientes:	Queso, Queso Azul , (Mín 60%), grasa vegetal, sólidos lácteos , colorante (E160), conservante (E202), almidón, sales fundentes (E331, E452), ácido cítrico (E330) y sal

Formato:	PIEZA
Cód. EAN:	84 21550 51824 1
Peso Aprox:	3,4 Kg *
Formato:	LONCHAS
Cód. EAN:	84 21550 51851 7
Peso Aprox:	120 g

Cons. Pref:	10 meses	
Conservación:	Entre 1º y 6º C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1505,94 KJ 358,56 Kcal
	Grasas:	27,91 g
	Saturadas:	7,78 g
	Hidratos de Carbono:	3,89 g
	Azúcares:	2,67 g
	Proteínas:	22,94 g
Sal:	2,35 g	

ANTAÑO



Denominación:	QUESO AÑEJO "ANTAÑO"
Ingredientes:	Leche cruda de cabra, sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos. Madurado en Aceite de Oliva Virgen Extra. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Elaborado con leche cruda.

Formato:	PIEZA	
Cód. EAN:	84 21550 51875 3	
Peso Aprox:	3 Kg *	
	MITAD	CUARTO
Cód. EAN:	84 21550 51876 0	84 21550 51863 0

Curación Mín.	14 meses	
Conservación:	Entre 6º y 10º C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1769,09 KJ 421,21 Kcal
	Grasas:	31,70 g
	Saturadas:	10,05 g
	Hidratos de Carbono:	5,70 g
	Azúcares:	0,90 g
	Proteínas:	28,28 g
	Sal:	0,83 g
	Calcio:	830,00 mg
Fósforo:	270,00 mg	



QUESOS LOS VAZQUEZ.

ANTAÑO SIN LACTOSA



Sin Lactosa

Denominación:	QUESO AÑEJO "ANTAÑO" SIN LACTOSA
Ingredientes:	Leche cruda de cabra, sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos. Madurado en Aceite de Oliva Virgen Extra. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Elaborado con leche cruda.

Formato:	PIEZA
Cód. EAN:	84 21550 518548
Peso Aprox:	3 Kg *
	MITAD CUARTO
Cód. EAN:	

Curación Mín.	14 meses	
Conservación:	Entre 6º y 10º C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1769,09 KJ 421,21 Kcal
	Grasas:	31,70 g
	Saturadas:	10,05 g
	Hidratos de Carbono:	5,70 g
	Azúcares:	0,90 g
	Proteínas:	28,28 g
	Sal:	0,83 g
	Calcio:	830,00 mg
Fósforo:	270,00 mg	

EL ABUELO



Disponible
Sin Lactosa

Denominación:	QUESO CURADO "EL ABUELO"
Ingredientes:	Leche cruda de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Fuente de selenio y zinc. Elaborado con leche cruda.

Formato:	PIEZA
Cód. EAN:	84 21550 51812 8
Peso Aprox:	3 Kg *
	MITAD CUARTO
Cód. EAN:	84 21550 51878 4 84 21550 51864 7
Formato:	CUÑA
Cód. EAN:	84 21550 51879 1
Peso Aprox:	250 g
Formato:	PIEZA PEQUEÑA
Cód. EAN:	84 21550 51811 1
Peso Aprox:	900 g *

Curación Mín.	4 meses	
Conservación:	Entre 4º y 10º C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1530,27 KJ 364,35 Kcal
	Grasas:	29,44 g
	Saturadas:	12,13 g
	Hidratos de Carbono:	5,99 g
	Azúcares:	4,92 g
	Proteínas:	24,86 g
	Sal:	4,89 g

QUESOS LOS VAZQUEZ.

EL ABUELO SIN LACTOSA



Denominación	QUESO CURADO "EL ABUELO" SIN LACTOSA	
Ingredientes:	Leche cruda de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Fuente de selenio y zinc. Elaborado con leche cruda.	

Formato:	PIEZA	
Cód. EAN:	84 21550 51812 8	
Peso Aprox:	3 Kg *	
	MITAD	CUARTO
Cód. EAN:	84 21550 51878 4	84 21550 51837 1
Formato:	CUÑA	
Cód. EAN:	84 21550 51862 3	
Peso Aprox:	250 g	
Formato:	PIEZA PEQUEÑA	
Cód. EAN:	84 21550 5181	
Peso Aprox:	900 g *	

Curación Mín.	8 meses	
Conservación:	Entre 4° y 10° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1530,27 KJ 364,35 Kcal
	Grasas:	29,44 g
	Saturadas:	12,13 g
	Hidratos de Carbono:	5,99 g
	Azúcares:	4,92 g
	Lactosa:	< 0,01 g
Proteínas:	24,86 g	
Sal:	4,89 g	

Q. CABRA EN ACEITE



Denominación	QUESO CURADO EN ACEITE DE OLIVA	
Ingredientes:	Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal. Madurado en Aceite de Oliva Virgen Extra. Alto contenido en proteínas, calcio y fósforo. Elaborado con leche cruda.	

Formato:	PIEZA	
Cód. EAN:	84 21550 51813 5	
Peso Aprox:	1 Kg	

Curación Mín.	3 meses		
Conservación:	Entre 4° y 10° C.		
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1589,41 KJ 378,43 Kcal	
	Grasas:	28,28 g	
	Saturadas:	10,57 g	
	Hidratos de Carbono:	6,35 g	
	Azúcares:	4,16 g	
	Proteínas:	24,67 g	
	Sal:	4,62 g	
	Calcio:	527,60 mg	
Fósforo:	345,60 mg		

QUESOS LOS VAZQUEZ.

RULO DE CABRA



Denominación	RULO DE CABRA NATURAL
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y penicilium.

Formato:	GRANDE
Cód. EAN:	84 21550 51900 2
Peso Aprox:	1 Kg
Formato:	PEQUEÑO
Cód. EAN:	84 21550 51901 9
Peso Aprox:	140 g

Cons. Pref:	60 días.	
Conservación:	Entre 4° y 8° C.	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1375,00 KJ 332,00 Kcal
	Grasas:	29,00 g
	Saturadas:	21,00 g
	Hidratos de Carbono:	1,75 g
	Azúcares:	<0,7 g
	Proteínas:	16,00 g
	Sal:	1,30 g

ARROZ CON LECHE



Denominación	ARROZ CON LECHE
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, azúcar, arroz, fécula de maíz, aroma de limón y canela. FUENTE DE CALCIO Y FÓSFORO.

Formato:	PACK 2 TARRINAS
Cód. EAN:	84 21550 60020 5
Peso Aprox:	180 g /Tarrina
Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN"
Cód. EAN:	84 21550 60030 4
Peso Aprox:	170 g /Tarrina
Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60040 3
Peso Aprox:	115 g /Tarrina
Formato:	TARRINA 1 Kg
Cód. EAN:	84 21550 60050 2
Peso Aprox:	1 Kg

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	696,31 KJ 165,79 Kcal
	Grasas:	4,39 g
	Saturadas:	0,95 g
	Hidratos de Carbono:	9,53 g
	Azúcares:	7,56 g
	Proteínas:	2,05 g
	Sal:	1,25 g
	Calcio:	121,77 mg
	Fósforo:	125,66 mg

QUESOS LOS VAZQUEZ.

ARROZ CON LECHE SIN AZÚCAR AÑADIDO



Denominación:	ARROZ CON LECHE SIN AZÚCAR AÑADIDO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, polidextrosa, arroz, fécula de maíz, sucralosa y canela. FUENTE DE FIBRA.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN"
Cód. EAN:	84 21550 60000 7
Peso Aprox:	170 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	653,28 KJ
		155,54 Kcal
	Grasas:	4,92 g
	Saturadas:	1,23 g
	Hidratos de Carbono:	23,38 g
	Azúcares:	2,20 g
	Fibra Alimentaria:	1,82 g
Proteínas:	4,43 g	
Sal:	1,28 g	

NATILLAS CON GALLETAS



Denominación:	NATILLAS CON GALLETA
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, azúcar, nata, sémola de maíz, fécula de maíz, preparado de vainilla, galleta y canela. FUENTE DE CALCIO Y FÓSFORO. Formato 1 Kg sin galleta ni canela.

Formato:	PACK 2 TARRINAS
Cód. EAN:	84 21550 60021 2
Peso Aprox:	180 g /Tarrina
Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN"
Cód. EAN:	84 21550 60031 1
Peso Aprox:	170 g /Tarrina
Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60041 0
Peso Aprox:	115 g /Tarrina
Formato:	TARRINA 1 Kg
Cód. EAN:	84 21550 60051 9
Peso Aprox:	1 Kg

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1° y 5° C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	732,73 KJ
		174,46 Kcal
	Grasas:	6,03 g
	Saturadas:	1,02 g
	Hidratos de Carbono:	26,52 g
	Azúcares:	24,62 g
	Proteínas:	3,52 g
	Sal:	1,19 g
	Calcio:	121,17 mg
	Fósforo:	109,12 mg

QUESOS LOS VAZQUEZ.

PACK CREMA CATALANA



Denominación	CREMA CATALANA
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca , azúcar, huevo , fécula de maíz, aroma de limón y canela.

Formato:	PACK 2 TARRINAS
Cód. EAN:	84 21550 60022 9
Peso Aprox:	180 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días
-------------	---------

Conservación:	Entre 1º y 5º C
---------------	-----------------

Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	632,86 KJ 150,68 Kcal
	Grasas:	4,21 g
	Saturadas:	0,64 g
	Hidratos de Carbono:	24,17 g
	Azúcares:	21,52 g
	Proteínas:	4,04 g
Sal:	0,35 g	

PACK TOCINO DE CIELO



Denominación	TOCINO DE CIELO
Ingredientes:	Azúcar, yema pasteurizada, huevo y caramelo.

Formato:	PACK 2 TARRINAS
Cód. EAN:	84 21550 60024 3
Peso Aprox:	150 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días
-------------	---------

Conservación:	Entre 1º y 5º C
---------------	-----------------

Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	815,28 KJ 194,58 Kcal
	Grasas:	1,55 g
	Saturadas:	0,88 g
	Hidratos de Carbono:	33,64 g
	Azúcares:	30,21 g
	Proteínas:	4,03 g
Sal:	0,33 g	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

NATILLAS CON GALLETA SIN AZÚCAR AÑADIDO



Denominación:	NATILLAS CON GALLETA SIN AZÚCAR AÑADIDO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, povidextrosa, nata, fécula de maíz, almidón modificado de maíz, aroma de vainilla, sucralosa, galleta (trigo, cebada, soja, sulfitos, huevo) y canela. FUENTE DE FIBRA.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN"
Cód. EAN:	84 21550 60001 4
Peso Aprox:	170 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	718,53 KJ 181,08 Kcal
	Grasas:	6,67 g
	Saturadas:	1,12 g
	Hidratos de Carbono:	24,31 g
	Azúcares:	2,12 g
	Fibra Alimentaria:	2,84 g
	Proteínas:	3,45 g
Sal:	1,12 g	

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO



Denominación:	CREMA DE CHOCOLATE BLANCO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, nata , azúcar, chocolate blanco , almidón de maíz y almidón modificado de maíz.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60019 9
Peso Aprox:	115 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1171,53 KJ 280,27 Kcal
	Grasas:	5,63 g
	Saturadas:	0,92 g
	Hidratos de Carbono:	52,80 g
	Azúcares:	48,39 g
	Proteínas:	4,60 g
	Sal:	1,18 g

QUESOS LOS VAZQUEZ.

CREMA DE CHOCOLATE CON LECHE



Denominación	CREMA DE CHOCOLATE CON LECHE
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, nata, azúcar, chocolate negro, almidón de maíz y almidón modificado de maíz.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60009 0
Peso Aprox:	115 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1178,46 KJ 280,59 Kcal
	Grasas:	5,66 g
	Saturadas:	0,94 g
	Hidratos de Carbono:	54,84 g
	Azúcares:	48,42 g
	Proteínas:	4,57 g
Sal:	1,19 g	

CREMA DE GALLETAS



Denominación	CREMA DE GALLETAS
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, nata, azúcar, pasta de galleta, almidón de maíz y almidón modificado de maíz.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60008 3
Peso Aprox:	115 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	1267,26 KJ 301,73 Kcal
	Grasas:	6,45 g
	Saturadas:	0,74 g
	Hidratos de Carbono:	59,27 g
	Azúcares:	51,16 g
	Proteínas:	3,89 g
Sal:	1,54 g	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

TARTA DE QUESO Y FRESA



Denominación	TARTA DE QUESO Y FRESA
Ingredientes:	Crema (requesón, nata, azúcar), galleta y cobertura de fresa.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60017 5
Peso Aprox:	115 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	846,80 KJ 201,62 Kcal
	Grasas:	5,15 g
	Saturadas:	0,83 g
	Hidratos de Carbono:	33,44 g
	Azúcares:	33,19 g
	Proteínas:	5,37 g
	Sal:	0,78 g
Fibra:	0,77 g	

TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS



Denominación	TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS
Ingredientes:	Crema (requesón, nata, azúcar), galleta y cobertura de arándanos.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60016 8
Peso Aprox:	115 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	883,97 KJ 210,47 Kcal
	Grasas:	5,50 g
	Saturadas:	0,89 g
	Hidratos de Carbono:	34,75 g
	Azúcares:	34,58 g
	Proteínas:	5,48 g
	Sal:	0,70 g
Fibra:	0,78 g	

QUESOS LOS VAZQUEZ.

TARTA DE QUESO Y LIMÓN



Denominación	TARTA DE QUESO Y LIMÓN
Ingredientes:	Crema (requesón, nata, azúcar), galleta y cobertura de limón.

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN" MENÚ
Cód. EAN:	84 21550 60015 1
Peso Aprox:	115 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	857,14 KJ 204,08 Kcal
	Grasas:	5,17 g
	Saturadas:	0,80 g
	Hidratos de Carbono:	33,80 g
	Azúcares:	33,56 g
	Proteínas:	5,37 g
	Sal:	0,80 g
Fibra:	0,69 g	

FLAN DE HUEVO



Denominación	FLAN DE HUEVO
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, huevo, azúcar y caramelo líquido.

Formato:	PACK 2 TARRINAS
Cód. EAN:	84 21550 60023 6
Peso Aprox:	170 g /Tarrina

Formato:	TARRINA "LA ABUELA CARMEN"
Cód. EAN:	84 21550 60033 5
Peso Aprox:	170 g /Tarrina

Cons. Pref:	20 días	
Conservación:	Entre 1º y 5º C	
Composición Nutricional (100g)	Valor Energético:	605,48 KJ 144,16 Kcal
	Grasas:	4,03 g
	Saturadas:	0,40 g
	Hidratos de Carbono:	21,17 g
	Azúcares:	17,20 g
	Proteínas:	5,83 g
	Sal:	0,67 g

VINO TINTO JOVEN D.O. RIOJA 2.018.



*JOVEN / SIGNATURE**
100% tempranillo

*Embotellado en su primer año
para que conserve su fructuosidad original.*

*Es un vino con un color rojo violáceo, limpio,
brillante y con aromas frutales que recuerdan
claramente al tempranillo.*

*Un vino sorprendente al paladar debido
a su madurado en bodega que lo afina y lo
hace muy elegante y suave al paladar.*

*Para acompañar arroces, pasta, verduras,
legumbres, carnes blancas o rojas y quesos
semicurados.*

Se recomienda beber entre 10 y 12 grados.

** El 20% de este vino ha permanecido 3 meses
en bodega.*

*YOUNG / SIGNATURE**
100% tempranillo

*Our youngest wine is bottled in its first year to preserve
the freshness and original fruit flavors of our grapes.*

*"Vino Joven" is characterized by the intense violet
colors and fruity aromas of the tempranillo grape.*

*Clean and elegant, this mature young wines are
astonishing to the nose and mouth.*

*To accompany rice, pasta, vegetables, legumes,
white or red meat and semi-cured cheeses.*

*Enjoy at 12 to 15 degrees Celsius
(55 to 58 degrees Fahrenheit).*

** 20% of this wine has remained 3 months in barrels.*

VINO BLANCO JOVEN D.O. RIOJA 2.019.



VINO BLANCO/VIURA
100% Viura

La uva Viura también llamada macabeo, se emplea preferentemente en la elaboración de vinos blancos de la Rioja.

Su característica principal es la producción de vinos con acidez. Por ello, los vinos jóvenes son muy frescos. Permite envejecer los vinos en la botella, así como en bodega de roble.

También se usa para la elaboración de los cavas.

Vino blanco de color amarillo pajizo pálido. Muy afrutado con notas de manzana. Viñedos de uva blanca variedad viura de unos 30 años. Final elegante y largo.

*Muy indicado para tomar con aperitivos, ensaladas suaves, pastas y arroces.
12° grados de alcohol.*

Se recomienda beber entre 4°-5° grados de temperatura.

WHITE WINE/VIURA WINE
100% Viura

The Viura grape, also called Macabeo, is used preferably in the production of Rioja white wines. Its main characteristic is the production of wines with acidity. Therefore, young wines are very fresh. It allows to age the wines in the bottle, as well as in oak barrels.

It is also used for the elaboration of the cavas.

Pale straw yellow white wine. Very fruity with apple notes. Vineyards of white grape used for this wine are 30 years old.
Elegant and long finish.

Very suitable to drink with appetizers, soft salads, pasta and rice dishes.
12 degrees of alcohol.

It is recommended to drink between 4°-5° celsius
39-41 Fahrenheit degrees of temperature.

VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA 2.015.



CRIANZA

80% tempranillo 20% gamacha

Uvas procedentes de viñedos situados en Rioja Alta para el tempranillo, a 500m de altitud, sobre suelos arcilloso-calcáreos, con más de 40 años y la garnacha procede de viñedos de Rioja Baja, de más de 60 años, con suelos de composición arenosa y aluviales.

El vino ha permanecido en barricas de roble americano y francés durante 16 meses con trasiegos periódicas y 6 meses de afinamiento en botella.

De color cereza picota de capa media. En nariz es limpio apareciendo notas balsámicas con madera fina y fruta bien integrada. La entrada en boca es suave y equilibrada con notas de fruta madura y un postgusto largo y delicado.

Para acompañar a legumbres, carnes blancas y rojas, quesos curados o semicurados, embutidos.

Aconsejamos degustar a 14 - 16*.*

CRIANZA

80% tempranillo 20% gamacha

The Tempranillo grapes used in making this wine come from 40 year-old vineyards of the upper Rioja region, situated at approximately 500 meters above sea level and characterized by predominately loamy, calcium-rich soils. The Garnacha grapes used in making our wines originate from the lower Rioja region and vineyards of at least 60 years, and sandier, alluvial soils.

This wine has been aged for 16 months in American and French oak, decanted periodically in the cellar, and given an additional 6 months to refine in the bottle while awaiting release from our cellar.

The wine displays a deep, rich, cherry color and medium body. To the nose this wine offers clean fruity aromas with hints of balsam and fine wood. Taste is smooth and balanced with hints of ripe fruit, lingering long but delicately in the mouth.

To accompany legumes, white and red meats, cured or semi-cured cheeses, sausages.

Enjoy at 14 to 16 degrees Celsius
(57 to 60 degrees Fahrenheit).

VINO TINTO D.O. RIOJA RESERVA 2.012.



RESERVA
100% tempranillo

Uvas procedentes de viñedos situados en Rioja Alta y Alavesa para el tempranillo, a 500m de altitud, sobre suelos arcilloso-calcáreos, con más de 50 años.

Este vino ha permanecido 18 meses en bodega con trasiegos periódicos cada seis meses y afinamiento en botella 24 meses.

De color cereza con toques color teja con capa media, limpio y brillante.

De buena intensidad aromática, aparecen en nariz notas balsámicas y frutas maduras.

Entrada en boca suave y limpia apareciendo al final un sabor fresco y elegante con un tanino bien integrado.

Aconsejamos degustar a 14 - 16*.*

RESERVA
100% tempranillo

From our vineyards in the Rioja Alta and Rioja of Alaba, the Tempranillo grapes used in making this wine come from 50 year-old vineyards situated at approximately 500 meters above sea level and characterized by predominately loamy, calcium-rich soils.

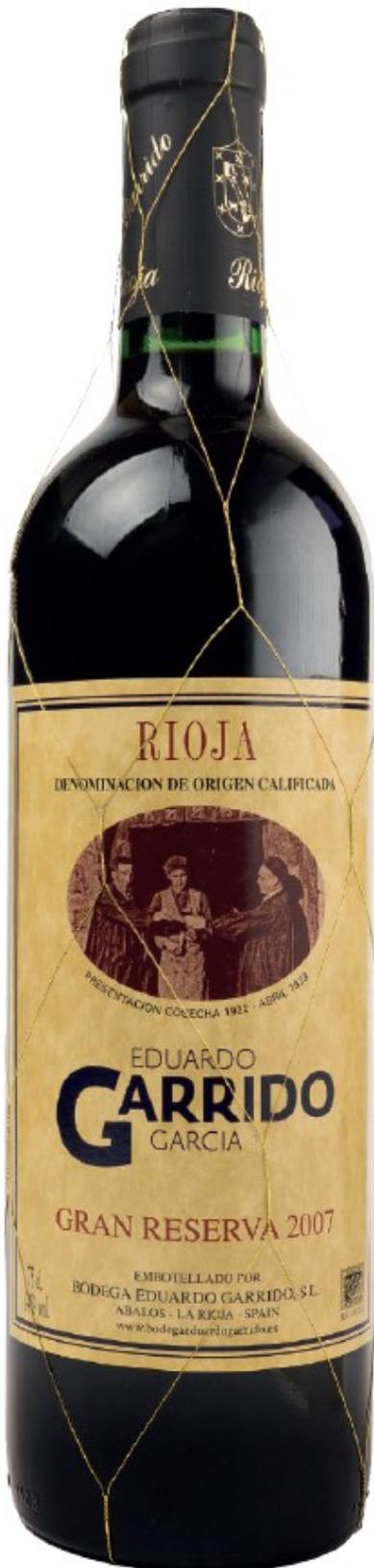
This wine has been aged for 18 months in American and French oak, decanted periodically in the cellar, and given an additional 24 months to refine in the bottle while awaiting release from our cellar.

Our Reserva wine is characterized by its cherry colors with hints of terra cotta and a clean, bright medium body. To the nose this wine offers intense aromas with hints of balsam and ripe fruit.

The wine enters the mouth smoothly and cleanly, and finishes freshly and elegantly, with well developed tannins.

We recommend you consume this wine at 14 to 16 degrees Celsius (57 to 60 degrees Fahrenheit).

VINO TINTO D.O. RIOJA GRAN RESERVA 2.007.



GRAN RESERVA

90% tempranillo 10% garnacha y graciano

La variedad tempranillo procedente de viñas viejas con más de 50 años de Rioja Alta, en suelos arcilloso-calcáreos, la garnacha procedente de viñedos de Rioja Baja con más de 60 años y viñedos de 25 años para el graciano de suelos de composición arenosos y aluviales sobre canto rodados.

Este vino ha permanecido 24 meses en barrica con trasiegos periódicas y 36 meses de afinamiento en botella.

Colores ocre, limpio y brillante.

De buena intensidad aromática aparecen en nariz notas balsámicas y frutas maduras que con el tiempo evoluciona a aromas primarios. Entrada en boca sabroso y amplio, con un final de boca sedoso y un postgusto largo y agradable.

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, caza, quesos muy curados.

Aconsejamos degustar a 18 grados.
Abrir la botella 10-15 minutos antes.*

GRAN RESERVA

90% tempranillo 10% garnacha & graciano

The Tempranillo variety from old vines over 50 years of Rioja Alta region, in calcareous clay soils.

The Grenache from vineyards of Rioja Baja with more than 60 years and 25 years for vineyards Graciano sandy soil and alluvial composition rolled on edge .

This wine has spent 24 months in oak barrels decanted periodically in the cellar and 36 months in bottle before we realised it to the market .

Terracotta color, clean and bright .

Good aromatic intensity appear in balsamic notes and ripe fruit that eventually evolves nose primary aromas . Entry into tasty with a silky mouth and the end of a long and pleasant aftertaste .

Ideal with grilled red meats, game , cured cheeses .

We recommend you consume the wine at 18 degrees (64.4 degrees Fahrenheit) and open the bottle 10-15 minutes before you consume it.



Lesia Garcia

VALDEPALACIOS

CRIANZA 2016



VINTAGE: 2016

VINEYARDS: Made from estate-grown grapes.

VARIETIES: 85% Tempranillo, 10% Garnacha and 5% Mazuelo

ALCOHOL: 13,5 % Vol.

ACIDITY: 5,9 g/l (tartaric)

RESIDUAL SUGAR: 0,9 g/l.

HARVEST DATE: 1st week in October

OAK AGEING: 12 months in American and French oak barrels, and minimum 6 months in the bottle.

BOTTLED: January 2019

TASTING FEATURES

Colour: Cherry-red in colour with ruby-red tones

Aroma: This wine has complex and intense aromas. . It brings hints of good wood, where oak and fruit mix together and complement each other.

Palate: Rounded, well-balanced wine with good tannins and mouthfeel.

Food pairing: It is the perfect wine to accompany game dishes, roasts and grilled red meat, as well as mature cheeses and cold meats.

Serving temperature: 16/18 °C

BOTTLE EAN CODE: 8424857006947

BOX EAN CODE: 18424857006944



Lera Garcia

VALDEPALACIOS

SELECTED HARVEST 2015



VINTAGE: 2015

VINEYARDS: Made from estate-grown grapes.

VARIETIES: 100% Tempranillo

ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDITY: 5,8 g/l (tartaric)

RESIDUAL SUGAR: 1,8 g/l.

HARVEST DATE: 2nd week in October

OAK AGEING: 4 months in American-oak casks

BOTTLED: Steel tank

TASTING FEATURES

Colour: Vivid garnet-red colour with purple hues, clear and bright.

Aroma: Complex ripe fruit aromas well integrated with subtle spicy hints of vanilla and caramel.

Palate: Rounded, well-balanced wine with an excellent mouthfeel coupled with good tannins. Long aftertaste

Food pairing: Especially suitable for accompanying charcuterie and medium-strength cheeses, grilled and barbecued meat.

Serving temperature: 16/18 °C

BOTTLE EAN CODE: 8424 857007944

BOX EAN CODE: 18424857007941

VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA 2.016.



CIALU CRIANZA RED WINE SELECTED VINTAGE



Name of Wine: CIALU.

Type of wine: Crianza Red Wine Selected Vintage.

Area of Production: Rioja Alta.

Rating: Very good.

Grape Varieties: 100% Tempranillo

Age of the vineyards: 15 to 60 years.

Packaging: Cases of 6 bottles (75cl).

Alcohol content: 13,5% Vol.

Total Acidity: 5,30.

pH: 3,60.

Volatile Acidity: 0,5.

Winemaking Features

Pre-fermentation maceration at 10-12 degrees Celsius for 7-10 days in stainless steel tank with cooling sleeves. Alcoholic fermentation at a maximum temperature 25 degrees Celsius for 14-16 days. With gentle pressing and independent malolactic fermentation.

Aged for 14 months in 225-liter barrels. Allier bottom - French and American oak, with subsequent rounding in the bottle for 12 months.

Tasting notes

Sight

Maroon cherry and a medium robe.

Nose

Aromas of berries, liquorice, vanilla & coffee.

Mouth

Pleasant, smooth, with an aftertaste of vanilla and cinnamon.

VINO TINTO RONDAN D.O. RIOJA JOVEN 2.016.



Rondan Joven

This particular wine is a unique combination of two types of grape. These grapes known as Tempranillo and Garnacha grapes are from the estate vineyards.

Varieties percentage:

70% tempranillo

30% gamacha

VINIFICATION:

Fermentation takes place of the de-stemmed grapes in temperature controlled stainless steel tanks undergoing the process of maceration for one month.

TASTING:

Red Young is a rich cherry red in colour with a majestic purple rim and an amazing bright reflection of light.

THE BOUQUET

is full, with powerful red fruit and blackberry aromas with good intensity.

IN THE MOUTH,

the initial taste is fresh, but fruity, and yet the delightful flavour lingers a while longer.

Ideal serving **TEMPERATURE:** 12-14° C.

VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA 2.016.



Bodegas Jer

426

Red 2016 Crianza

ORIGEN: D.O. Ca. Rioja

ANALYSIS: Alcoholic degree 13.5%

GRAPE, ELABORATION AND TASTING NOTES:

426 is made from Tempranillo (100%) grapes, using the first clusters that are harvested on the estate from the younger vineyards, planted out in parcels with soils of differing composition; that diversity is reflected in the wine's complex and rich character.

426 is the type of wine that fills the mouth with lots of fruit, blueberries and blackcurrants, hints of liquorice and graphite, and reveals a lovely texture. It's persistent on the palate, and rounding off the ensemble are some subtle ageing notes which are very well-integrated.

In short, it's a wine always to have at home, one which can be enjoyed when recently released or at any time during the ensuing 4-5 years.



D.O.C. RIOJA



12  75 cl.

HERENZA



VINTAGE

2018

GRAPES

Tempranillo 100%

Alcohol content: 13,5% by vol.

ELABORATION

Harvest date in October. After a field manual selection, the grapes were stripped and pressed, going through a peristaltic pump to 15.000 kg tanks, controlling the fermentation at max. 25 degrees Celsius. Taken from the cask after 15 days of maceration, discarding the wine from the press. Aged 5 months in oak barrels (70% American and 30% French), the wine was bottled in May 2019.

TASTING NOTE

Half crianza from Rioja Alta, aged for 5 months in barrel. Dark Cherry with a purple tone. Expressive to the nose with primary aroma of liquorice, subtly completed with a contribution of the oak wood. In mouth the wine is tasty, fruity, long and persistent. Very pleasant for a daily use.

RATINGS

VINTAGE 2017:

Gilbert&Gallard: Gold Medal 92

Catavinum: Silver Medal



MEVUSHAL





12  75 cl.

HERENZA CRIANZA



VINTAGE

2016

GRAPES

Tempranillo 100%

Alcohol Content: 14% by vol.

ELABORATION

Harvest at October 18th. After a field manual selection, the grapes were stripped and pressed, going through a peristaltic pump to 15.000 kg tanks. Controlled fermentation at 26 °C. Taken from the cask after 14 days of maceration and discarding the wine from the press. Aged 18 months in new and 2 years old oak barrels (70%) American and (30%) French. Bottled in August 2018.

TASTING NOTE

Crianza red wine from Rioja Alta, Mainly Tempranillo grape. Dark cherry and opaque to the eye with garnet edges. Very intense aromas, ripe fruit and creamy oak, spices and cocoa. In mouth is tasty, meaty, ripe tannins and long-lived. A great wine with great future.

RATINGS

Guia Peñin: 90 ,

Gilbert & Gaillard: Gold Medal 91



VIÑA ENCINA TINTO



12  75 cl.



VINTAGE

2018

GRAPES

100% Tempranillo

Alcohol Content: 14% by vol.

ELABORATION

Pre-fermentation with cold maceration to increase the dissolution of the compounds for maximum extraction of color.

Alcoholic fermentation takes 10 days at a controlled temperature of 19°C with a maceration of 8 more days. Slow daily movements of the wine in order to be less aggressive allowing creation of wine volume.

TASTING NOTE

Intense ruby color. Attractive nose, blueberries, cherry, smoked note, aromatic herbs. Scented attack, fresh mouth, slender, elegant, in the extension of the nose. The evolution is firmer, slightly vegetal. A beautiful modern wine, with any type of food.

RATINGS

Vintage 2017: Gilbert&Gaillard 2018: Gold Medal



תוצרת אש - תוצרת ישראלי

MEVUSHAL



D.O. LA MANCHA



12 — 75 cl.

VIÑA ENCINA BLANCO



VINTAGE

2018

GRAPES

100% Macabeo
Alcohol Content: 12,5% by vol.

ELABORATION

In September the varieties are vinified separately: 8 hours of maceration at T = 10 ° C, after pressing and racking during 24 hours.

Alcoholic fermentation at 15 ° C, activity at the end of fermentation and assembly of the two varieties conserving part of the lees.

Batonnage were performed in the tank weekly, tuning treatments and later bottling.

TASTING NOTE

Bright transparent color. Pleasant nose, citrus fruits, stone fruits, spring fragrances. In the mouth: airy and fresh, delicately perfumed, from which we appreciate the roundness and the elegant crunchiness. Everything is in its place. Delicious with any fish.

RATINGS

Vintage 2017: Gilbert & Gaillard 2018: Gold Medal



MEVUSHAL



VIÑA ENCINA ROSADO

D.O. LA MANCHA



12  75 cl.



VINTAGE

2017

GRAPES

100% Tempranillo
Alcohol Content: 13% by vol.

ELABORATION

The grapes were incubated and after 2-3 hours of maceration, juice extraction started with the characteristics and beautiful pink color from our best grapes. Fermentation took place during 10- 15 days at controlled temperature of 12 to 14°C, allowing maximum extraction of aromas and color.

TASTING NOTE

Light cherry pink color. Nice nose that evokes strawberry, cherry, hawthorn. In the mouth: light, soft, alive, pleasant exuberance with sweet and cheerful notes. A clean and precise wine, refreshing, to share with pleasure on the terrace.

RATINGS

Gilbert & Gaillard 2018: Gold Medal



תוצרת ארץ ישראל

MEVUSHAL



D.O. LA MANCHA



12  75 cl.

SINTONIA SANGRÍA RED



VINTAGE

2017

GRAPES

Tempranillo

Alcohol content: 7% by vol.

ELABORATION

The base wine is made from Tempranillo grapes (wine from Viña Encina wine, Gold Medal). Harvest during Sept. Fermented at 22 ° C, with subsequent racking and fining treatments. Tartaric stabilization by cooling at T = - 5 ° C.

The sangria is made by mixing the base wine, water and 100% natural extracts. After polishing filtration, pasteurization at 93 ° C, microfiltration and bottled at hot temperature at 65 °C.

TASTING NOTE

Red Cherry. Very nice nose, semi sweet. Notes of ripe fruits. Fresh pleasant. 100% Natural. Recommended for any occasion.

RATINGS

Best in the Show: Kosherfest, New York, 2009



MEVUSHAL





SINTONIA SANGRÍA WHITE



VINTAGE

2017

GRAPES

Macabeo

Alcohol content: 7% by vol.

ELABORATION

The base wine is made from the local grapes. Fermented with subsequent racking and fining treatments. Cold stabilization and filtration to obtain a clean and stable wine.

The Sangria is made by mixing the base wine, water and 100% natural extracts.

After polishing filtration, pasteurization, microfiltration and warm bottling.

TASTING NOTE

Very nice nose, semi sweet. Notes of fruits. Fresh pleasant. 100% Natural. Recommended for any occasion.



תנועת
הקהילה היהודית
בירושלים

MEVUSHAL



VINO TINTO JOVEN MADURADO D.O. RIOJA 2.018.

Malacapa 2018

Tinto joven



Malacapa 2018 - Tinto joven madurado en bodega

Variedades: Tempranillo y Mazuelo

Elaboración: Fermentado en depósito durante aproximadamente una semana a unos 25°C de manera espontánea para preservar los aromas frescos de fruta. Maloláctica también en depósito tras la que maduró en barricas de roble Francés por casi 4 meses.

Grado alcohólico: 13.5% vol.

Nota de cata y maridaje: En cata se revela vivaz, con notas de ciruela fresca, frutos rojos y negros, y regaliz. Bastante "gastronómico" pide picoteo con chorizo de Rioja, jamón ibérico y platos de nuestro acervo como las patatas "a la riojana".

Gracias por su atención.

**COMERCIALIZADORA:
SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.
TEL: + 34 643.90.83.25
V.A.T. ESB93131621
www.importexportsouthbreeze.es
info@importexportsouthbreeze.es**