

lolio

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
ECOLÓGICO

FITXA TÈCNICA OLI D'OLIVA VERGE EXTRA ECOLÒGIC "LOLIO"



INFORMACIÓ NUTRICIONAL / 100 GR

Valor energètic	3700 kJ/900kcal
Greixos Totals	100 g
<i>de les quals</i>	
Saturades	15 g
Monoinsaturats	79 g
Polinsaturats	6 g

Carbohidrats	0 g
<i>de les quals</i>	
Sucre	0 g
Proteïnes	0 g
Sal	0 g



La família Calatayud elabora de manera tradicional aquest oli d'Oliva Verge Extra de les varietats Alfara i Picual, en la localitat Valenciana de Vallada. El clima temperat, d'hiverns suaus i estius llargs i secs, proporciona les condicions ideals per a l'obtenció d'un oli d'alta qualitat. De cultiu 100% ecològic controlat, es cull el mateix dia i es premsa mitjançant procediment mecànic en fred.

CATA

L'oli verge extra de la collita 2021 ha estat elaborat amb olives ecològiques de les varietats Picual i Alfafara per procediments mecànics en fred. Ressalta el seu equilibrat aroma afruitat que recorda a la carxofa i un gust lleugerament amarg i picant, molt suau al paladar. El to daurat i transparent que presenta incita al seu tast i degustació amb altres ingredients naturals de la cuina mediterrània.

USOS RECOMENATS

El oli ecològic LOLIO és ideal per a utilitzar en cru, per a amanir ensalades, verdures i carpaccios, carns o peixos a la brasa. Òptim per a torrades o per a ressaltar formatges i embotits.

VARIETATS: ALFAFARA I PICUAL / ARBEQUINA

DENOMINACIÓ DE VENDA: LOLIO

FORMATS: BOTELLA DE VIDRE 500ML, LLAUNA 250 ML, LLAUNA 3L

PUNTS DE VENDA

TABERNA LA SÈNIA, CALLE CENIA 2 BAJO (VALÈNCIA)

PALANCA CARNISSERS (MERCAT CENTRAL DE VALÈNCIA, PARADES 1-6)

BODEGAS BAVIERA, CARRER CORRETGERÍA 40 (VALÈNCIA)

INFO I CONTACTE

lolio@tabernalasenia.es

l'olio

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
ECOLÓGICO

TECHNICAL DATA SHEET ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "L'OLIO"



NUTRITIONAL INFORMATION / 100 GR

Energy value	3700 kJ/900kcal	Carbohydrates	0 g
Total fat	100 g	<i>of which</i>	
<i>of which</i>		Sugars	0 g
Saturated	15 g	Proteins	0 g
Monounsaturated	79 g	Salt	0 g
Polyunsaturated	6 g		



The Calatayud family traditionally produces this Extra Virgin Olive Oil (EVOO) of the Alfafara and Picual varieties in the Valencian town of Vallada. The temperate climate, with mild winters and long, dry summers, provides the ideal conditions for obtaining a high quality oil. 100% organically grown, it is harvested the same day and pressed using a mechanical cold process. The Calatayud family traditionally produces this Extra Virgin Olive Oil (EVOO) of the Alfafara and Picual varieties in the Valencian town of Vallada. The mild climate, with mild winters and long, dry summers, provides the ideal conditions for obtaining high quality oil. 100% organically grown, it is harvested the same day and pressed using a mechanical cold process.

TASTING

Extra virgin olive oil from the 2021 harvest, made with organic olives of the Picual and Alfafara varieties by cold mechanical processes. It has a balanced fruity aroma reminiscent of artichoke and a slightly bitter and spicy taste, very smooth on the palate. Its golden and transparent tone encourages tasting and tasting with other natural ingredients of the Mediterranean cuisine.

RECOMMENDED USES

LOLIO organic oil is ideal to use raw, to dress salads, vegetables and carpaccios, grilled meats or fish. Optimal for toasts or to highlight cheeses and cold meats.

VARIETIES: ALFAFARA Y PICUAL / ARBEQUINA

COMMERCIAL DENOMINATION: L'OLIO

SALES FORMATS: GLASS BOTTLE 500ML, TIN 250 ML, TIN 3L

SALES POINTS

TABERNA LA SÈNIA, CALLE CENIA 2 BAJO (VALENCIA)

PALANCA CARNISSERS, VALENCIA CENTRAL MARKET, STANDS 1-6)

BODEGAS BAVIERA, CALLE CORRETGERÍA 40 (VALENCIA)

INFO AND CONTACT

l'olio@tabernalasenia.es

lolio

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
ECOLÓGICO

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO "LOLIO"



INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100 GR

Valor energético	3700 kJ/900kcal	Hidratos de carbono	0 g
Grasas Totales	100 g	<i>de los cuales</i>	
<i>de las cuales</i>		Ázucares	0 g
Saturadas	15 g	Proteínas	0 g
Monoinsaturadas	79 g	Sal	0 g
Polinsaturadas	6 g		



La familia Calatayud elabora de forma tradicional este Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de las variedades Alfafara y Picual, en la localidad Valenciana de Vallada. El clima templado, de inviernos suaves y veranos largos y secos, proporciona las condiciones ideales para la obtención de un aceite de alta calidad. De cultivo 100% ecológico, se cosecha el mismo día y se prensa mediante procedimiento mecánico en frío.

CATA

Aceite virgen extra de la cosecha 2021, elaborado con olivas ecológicas de las variedades Picual y Alfafara por procedimientos mecánicos en frío. Resalta su equilibrado aroma afrutado que recuerda a la alcachofa y un gusto ligeramente amargo y picante, muy suave al paladar. El tono dorado y transparente que presenta incita a su cata y degustación con otros ingredientes naturales de la cocina mediterránea.

USOS RECOMENDADOS

El aceite ecológico LOLIO es ideal para utilizar en crudo, para aliñar ensaladas, verduras y carpaccios, carnes o pescados a la brasa. Óptimo para tostadas o para resaltar quesos y embutidos.

VARIETADES: ALFAFARA Y PICUAL / ARBEQUINA

DENOMINACIÓN DE VENTA: L'OLIO

FORMATOS: BOTELLA DE CRISTAL 500ML, LATA 250 ML, LATA 3L

PUNTOS DE VENTA

TABERNA LA SÈNIA, CALLE CENIA 2 BAJO (VALENCIA)

PALANCA CARNISSERS, MERCADO CENTRAL DE VALENCIA, PARADAS 1-6)

BODEGAS BAVIERA, CALLE CORRETGERÍA 40 (VALENCIA)

INFO Y CONTACTO

lolio@tabernalasenia.es