



# CATÁLOGO



# SOBRE NOSOTROS

## **Misión:**

En D.U.S. (Deluxe Universal Selection), una empresa familiar, nuestra misión es distribuir una selección cuidadosamente elegida de productos de alta calidad y categoría premium a nuestros clientes . Nos comprometemos a ofrecer solo los mejores productos que representan la tradición y excelencia de la producción española. Como familia, prestamos atención a cada detalle del proceso de selección y distribución, garantizando que nuestros clientes reciban productos que eleven su estilo de vida, desde el aceite de oliva virgen extra más selecto hasta otros artículos exclusivos en nuestro catálogo.

## **Visión:**

Nuestra visión es convertirnos en una empresa familiar líder a nivel internacional, reconocida por la distribución de productos premium y de alta calidad. En los próximos años, aspiramos a ampliar nuestra oferta en varios países y fortalecer nuestra reputación, siendo conocidos por nuestra dedicación, fiabilidad y compromiso con la satisfacción del cliente. Queremos que D.U.S. (Deluxe Universal Selection) sea sinónimo de confianza, lujo y el más alto estándar en productos selectos, manteniendo siempre los valores y el toque personal que caracterizan a una empresa familiar.



# *TODOS LOS PRODUCTOS:*



Rincón de la Subbética



Parqueoliva Serie Oro



Almaoliva Arbequino



Almaoliva BIO



Almaoliva Gran Selección A.O.V.E



Aceites de oliva aromatizados





Parqueoliva Vinagre de Jerez



Parqueoliva Vinagre de Membrillo:



# *CARACTERISTICAS DE CADA PRODUCTO*



# Rincón de la Subbética



- 100% jugo de oliva producido orgánicamente.
- Una verdadera obra maestra para los paladares exigentes.
- Sabor y aroma absolutamente impecables. Sin ningún defecto.
- El aceite más premiado en la historia de España.
- 60 premios en 2023 y más de 720 premios desde 2004.
- El más respetuoso con el medio ambiente en la historia de España.

**Rincón de la Subbética** se obtiene en los primeros días de la cosecha. Es un aceite de oliva virgen extra ecológico variedad Hojiblanca, obtenido con todo el cuidado de los expertos que protegen el fruto de nuestros mejores olivares durante todo el año. Es una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes. Es un viaje gastronómico a la esencia del auténtico **aceite de oliva virgen extra ecológico**.

MEJOR ACEITE ECOLÓGICO DEL MUNDO  
THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL



# Características organolépticas

- **FASE OLFATIVA:**

Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate.

- **FASE GUSTATIVA:**

En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

- **MARIDAJES:**

Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.



# Información técnica

## Rincón de la Subbética:

- **Denominación comercial producto:** Rincón de la Subbética, Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- **Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva de producción ecológica.
- **Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del aceite oliva virgen extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- **Controles fisicoquímicos:** Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- **Características del envase:** Botella oscura Lítica.
- **Condiciones almacenamiento:** Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- **Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- **Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- **Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.
- **Etiquetado:** Ver imagen

# Etiquetado Rincón de la Subbética

## FACTORES NUTRICIONALES:

Medida Cuantitativa	100 gr
Valor Energético	888 Kcal
Grasas de las cuales:	100 g
Saturadas	15 g
Monoinsaturadas	77 g
Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono de los cuales:	0 g
Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	19mg (190% VRN.)
C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

## DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades Caja	6	9	30
Cajas-Palet	100	120	91
Unidades-Palet	600	1080	2730
Alturas Palet	4	5	7
Medidas Unid (altura-diámetro en cm)	32,5 - 6,5	26 - 5,2	17 - 4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	23-15,5-34,5	18,5-18-28	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-155	120-80-155	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,985	0,522	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	6,55	5,11	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	675	633,2	766,2
Código Artículo	10100086	10100085	10100214
Código GTIN-13	8423397141965	8423397141026	8423397142283
Código GTIN-14	28423397141969	88423397141022	18423397142280





# Premios 2024 Rincón de la Subbética

WORLD'S BEST OLIVE OILS 2022/2023		EVOO WORLD RANKING 2023		WORLD'S BEST OLIVE OILS 2022/2023		
CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:		PREMIO:		
EUROPA	ESPAÑA	ALIMENTOS DE ESPAÑA		MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO.		
		DIPUTACION DE CÓRDOBA		MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO.		
		LEON MELLADO		MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO.		
		CINVE				
		EVOOLEUM				
		ECOTRAMA				
		MEZQUITA				
		48 KILATES				
		ESAO				
		EXPOLIVA				
	IBEROLEUM					
	ITALIA	D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA				
		BIOL NOVELLO				
		BIOL				
		EVO IOOC				
		SOL D'ORO				
		LEONE D'ORO				
		APO D'ARGENTO				
		MASTER OF OLIVE OIL				
		ATPA				
		OVISEJA				
	FRANCIA	PORTUGAL				
		REINO UNIDO				
		GRECIA				
		ALEMANIA				
		SUEZA				
		SUECIA				
		NORUEGA				
		TURQUÍA				
		JAPÓN				
CHINA						
ASIA	ARABIA SAUDI					
	EEUU					
	AMÉRICA					
	CANADA					
	AFRO-ASIAN					
	NYOOC					
	LOS ANGELES					
	UNITED STATE IOOC					
	IOOC CANADA					



# Parqueoliva Serie Oro



- A.O.V.E. con Denominación de Origen .
- Los mejores frutos para uno de los mejores aceites del mundo.
- Un deleite para los sentidos.
- Perfecta combinación de las variedades picuda y hojiblanca.
- Un aceite de oliva virgen extra lleno de personalidad.

Parqueoliva Serie Oro es una auténtica joya. Se seleccionan los mejores frutos de oliva al principio de la campaña para envasar uno de los mejores aceites del mundo. La perfecta combinación de la variedad picuda y hojiblanca se convierte en el deleite de los sentidos para el catador.

- **Mejor AOVE del Mundo EVOOWR campaña 2021/2022**
- **Top 10 Mejor AOVE del Mundo EVOOWR campaña 2022/2023**
- **Más de 490 premios a lo largo de la historia.**



# *Características organolépticas*

- **FASE OLFATIVA:**

Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate.

- **FASE GUSTATIVA:**

En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

- **MARIDAJES:**

Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.



# *Información técnica*

## *Parque oliva serie oro*

- **Denominación comercial producto:** Parqueoliva Serie Oro, Aceite de Oliva Virgen Extra bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- **Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva.
- **Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- **Controles fisicoquímicos:** Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- **Características del envase:** Botella azul vidrio diseño exclusivo/lata.
- **Condiciones almacenamiento:** Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- **Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- **Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- **Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.
- **Etiquetado:** Ver Imagen.

# Etiquetado Parque Oliva Serie Oro

## FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monosaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Polisaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

## DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	3 L	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades/Caja	4	6	9	30
Cajas/Palet	75	96	130	91
Unidades/Palet	300	576	1170	2730
Alturas palet	5	4	5	7
Medidas Unidad (altura-dímetro en cm)	15,9-10,07-26	31-6-30	6,5-4,5-24,5	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	38,1-16,3-27,7	19-17,5-33	22-16-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-153,5	120-80-142	120-80-147	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	1,05	0,56	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	6,30	5,26	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	929,25	630	700	766,2
Código Artículo	10100118	10100134	10100167	10100213
Código GTIN-13	8423397142313	8423397142061	8423397142160	8423397142276
Código GTIN-14	38423397142000	28423397142065	88423397142166	18423397142273



# Premios 2024 Parque Oliva Serie Oro

## Premios 2024 Parqueoliva Serie Oro

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	ESPAÑA	EXPOLIVA	1º PREMIO FRUTADOS VERDES MEDIOS.
		IBEROLEUM	93.5 PUNTOS.
		MEZQUITA	1º PREMIO FRUTADO VERDE D.O.P.
			MEZQUITA ORO.
			TOP 100
			GRAN ORO.
	ITALIA		FINALISTA MEJOR AOVE ANDALUCIA.
			GOLD.
			SELEZIONE BLEND.
			GOCCIA D'ORO.
			GOLD MEDAL.
			GOURMET ARGENT.
	FRANCIA		GOLD.
			PLATINUM QUALITY.
			PLATZ 1º.
			DOUBLE GOLD.
			SILVER PRIZE.
			SILVER.
REINO UNIDO		BEST IN CLASS - GOLD.	
		SPECIAL MEZOPOTAMIA.	
		BEST IN CLASS.	
		BEST OF SPAIN.	
		BEST IN CLASS - GOLD AWARD.	
		TOSHIVA TADA SPECIAL SOMMELIER.	
ALEMANIA		GOLD.	
		GOLD OLIVE INTENSE.	
		BEST IN CLASS - GOLD AWARD.	
		BEST OF CLAS - GOLD MEDAL.	
		BEST IN CLASS - GOLD MEDAL.	
GRECIA			
SUIZA			
SUECIA			
TURQUÍA			
ASIA	NORUEGA	THE SCANDINAVIAN GIOOC	
	JAPÓN	OLIVE JAPAN	
		JAPAN OLIVE OIL PRIZE (JOOP)	
	CHINA	OIL CHINA	
	ARABIA SAUDI	AFRO-ASIAN	
AMÉRICA	EEUU	LOS ANGELES	
		THE UNITED STATE IOOC	



# Almaoliva Arbequino



- Un virgen extra con las mejores esencias de la variedad arbequina.
- Matices de aromas y sabor sorprendente.
- Complejo, armónico y persistente.

Con este maravilloso virgen extra hemos envasado las mejores esencias de la variedad **arbequina**. El sol de nuestra tierra ilumina un aceite con una personalidad definida por unos matices de aromas y sabor sorprendente que no dejarán indiferente al catador.



# *Características organolépticas*

- **FASE OLFATIVA:**

Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate.

- **FASE GUSTATIVA:**

En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

- **MARIDAJES:**

Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.



# *Información técnica*

## *Almaoliva Arbequino*

- Denominación comercial producto: Almaoliva Arbequino, Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Composición cualitativa: 100% zumo de oliva.
- Descripción procesado: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- Controles fisicoquímicos: Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- Características del envase: Botella azul vidrio diseño exclusivo.
- Condiciones almacenamiento: Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- Condiciones de transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- Características de número de lote: El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- Fecha consumo preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.
- Etiquetado: Ver Imagen.



# Etiquetado Almaoliva Arbequino

## FACTORES NUTRICIONALES

Medida Cuantitativa	100 g
Valor Energético	888 Kcal
Grasas de las cuales	100 g
Saturadas	17 g
Monoinsaturadas	70 g
Poliinsaturadas	13 g
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g
Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)

C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.

Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.

## DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades Caja	6	9	30
Cajas-Palet	96	225	91
Unidades-Palet	576	1.125	2730
Alturas Palet	4	5	7
Medidas Unid (largo-ancho-alto en cm)	31-6-30	6.5 - 4.5 - 24.5	17 - 4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	19-17,5-33	22-15-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-148	120-80-142	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	1.05	0.61	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	6,30	5.52	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	630	690	766,2
Código Artículo	10100138	10100168	10100215
Código GTIN-13	8423397141101	8423397141118	8423397142290
Código GTIN-14	28423397141105	88423397141114	18423397142297



# Premios

## Premios 2024 Almaoliva Arbequino

**EVOO WR**  
EVOO WORLD RANKING

EVOO WORLD RANKING 2023

TOP 15.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ESPAÑA	EXPOOLIVA	1º PREMIO.
		MEZQUITA	ORO.
		IBEROLEUM	87,6 PUNTOS.
		REVISTA CLUB DEL GOURMET	MEJOR PRODUCTO.
		LEONE D'ORO	SELEZIONE.
		EVO IOOC	GOLD MEDAL.
		MASTER OF OLIVE OIL	GOLD.
		AVPA PARIS	DIPLOME GOURMET.
		ATHENA	GOLD.
		KOTINOS	PRAISE.
		BERLIN GOOA	GOLD QUALITY.
		DER FEINCHMECKER	PLATZ 97.
		LONDON IOOC	GOLD.
		THE SCANDINAVIAN GIOOC	BEST IN CLASS - GOLD.
		ZURICH	SILVER.
		THE EUROPEAN GIOOC	BEST IN CLASS - GOLD.
		ANATOLIAN IOOC	GOLD AWARD - MONOVARIETAL.
		OLIVE JAPAN	GOLD MEDAL.
		JAPAN OLIVE OIL PRIZE	GOLD.
CHINA	GOLD OLIVE MEDIUM.		
AFRO-ASIAN	GOLD AWARD.		
THE UNITED STATE IOOC	GOLD AWARD.		
LOS ANGELES	SILVER MEDAL.		
		BRONZE A CUT ABOVE PACKAGING.	
		GOLD QUALITY.	



# *Almaoliva BIO*



- Un aceite de oliva virgen extra perfecto para quienes buscan un aceite excelente.
- Equilibrio y armonía perfectos en aromas y sabores.

**Almaoliva BIO** es un aceite que deleitará y apasionará a los amantes de los productos **BIO**. Su calidad se acerca a una categoría superior, **A.O.V.E.** excelente que presenta una armonía entre los distintos matices que forman parte de él. Coupage de picudo, picual y hojiblanca



# Información técnica Almaoliva bio

- **Denominación comercial producto:** Almaoliva BIO, Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico.
- **Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva.
- **Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 24 horas desde su recolección. Batido de la masa obtenida y separación en dos fases del zumo de oliva de los demás componentes. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado, distribución y venta.
- **Controles fisicoquímicos:** Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- **Características del envase:** Botella oscura vidrio dórica/lata. Condiciones almacenamiento: Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- **Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- **Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- **Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.
- **Etiquetado:** Ver Imagen.



# Etiquetado Almaoliva Bio

## FACTORES NUTRICIONALES

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Polinsaturadas	0 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.L. en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

## DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	500 ml	500 ml	3 L.	100 ml
Formato	Botella Cristal	Lata	Lata	Botella Cristal
Unidades Caja	12	15	4	30
Cajas-Palet	90	84	75	91
Unidades-Palet	1.080	1.260	300	2.730
Alturas Palet	5	7	5	7
Medidas Unid (largo-ancho-alto en cm)	5,8-5,8-27,5	7,6-4,7-15,9	15,9-10,07-26	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	25,6-19,2-28,4	24,3-26,3-16,8	37,5-16-27	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-151	120-80-140	120-80-150	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,858	0,56	3,125	0,26
Peso Bruto Caja (Kg)	10,56	8,5	12,5	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	1022,82	714	940	766,2
Código Artículo	10100226	10100150	10100120	10100216
Código GTIN-13	8423397141019	8423397142115	8423397141316	8423397142306
Código GTIN-14	38423397141010	48423397142113	38423397141317	18423397142303



# Premios

**EVOO<sup>WR</sup>**  
EVOO WORLD RANKING

EVOO WORLD RANKING 2023

TOP 10.

CONTINENTE	PAÍS	CONCURSO	PREMIO
EUROPA	ESPAÑA	CINVE	*ORO.
		MEZQUITA	*PLATA.
		ASPO D'ARGENTO	*GOCCIA D'ARGENTO.
		LEONE D'ORO	*FINALIST 100/100.
		EVO IOOC	*GOLD MEDAL.
		MASTER OF OLIVE OIL	*1° PRIZE ORGANIC.
	ITALIA		*1° PRIZE BLEND.
			*2° PRIZE MEDIUM FRUITY.
	FRANCIA		*GOURMET OR.
			*GOLD.
	GRECIA		*GOLD.
			*PLATINUM AWARD.
	ALEMANIA		*TOP 10.
			*PLATZ 12
NORUEGA		*GOLD AWARD.	
		*GOLD AWARD.	
SUECIA		*PLATINUM AWARD.	
		*BEST IN CLASS BLEND.	
REINO UNIDO		*GOLD.	
		*GOLD.	
TURQUÍA		*GOLD OLIVE ORGANIC.	
		*GOLD.	
JAPÓN		*GOLD AWARD.	
		*BRONZE - COLOR & TYPE.	
CHINA		*GOLD.	
AMÉRICA	ARABIA SAUDÍ	AFRO-ASIAN	
	EEUU	LOS ANGELES	
		THE UNITED STATES IOOC	



# Almaoliva Gran Selección

## A.O.V.E



- Un aceite de oliva virgen extra frutado intenso.
- Perfecto para su uso en distintos rangos de temperatura.
- Ideal para la restauración y elaboraciones profesionales.
- Aporta un toque de salud y calidad a sus productos.

Es un aceite de oliva ideal para los cocineros más exigentes. Combina aceitunas *picudas*, *picuales*, y *hojiblancas*, ofreciendo un sabor equilibrado perfecto para quienes disfrutan de un *virgen extra frutado medio*.



# *Características organolépticas*

- **FASE OLFATIVA:**

Frutado medio/alto con matices verdes y maduros

- **FASE GUSTATIVA:**

Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

- **MARIDAJES:**

La selección de las aceitunas (picuda, picual y hojiblanca) para este coupage, hacen que sea perfecto para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en la cocina profesional. Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas, pan y comidas en general. Frituras gourmet, sofritos y elaboración de platos: pescados, carnes y verduras.



# *Información técnica*

## *Almaoliva Gran Selección*

- Nombre: Almaoliva Gran Selección, Aceite de Oliva Virgen Extra.
- **Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva
- **Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- **Características del envase:** PET oscuro. Controles fisicoquímicos: Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- **Condiciones almacenamiento:** Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- **Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- **Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- **Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aa). 12 meses a partir de la fecha de envasado.
- **Etiquetado:** Ver Imagen.

# Etiquetado Almaoliva Gran Selección

## FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 Kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Polinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por ILE en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

## DATOS TECNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	5 L	2 L	500 ml	250 ml
Formato	PET	PET	Botella cristal	Botella cristal
Unidades Caja	3	6	12	12
Cajas-Palet	52	60	90	144
Unidades-Palet	156	360	1.080	1.728
Alturas Palet	4	5	5	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	16-12,7-35,5	10,3-10,3-28	5,8-5,8-27,5	4,7-4,7-22
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	39,5-16,4-35,8	31-21,3-29,2	25,6-19,2-28,4	0,21-0,14-0,14
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-157	120-80-161	120-80-216	1,2-0,80-1,68
Peso Bruto Unidad (Kg)	4,673	1,892	0,858	0,496
Peso Bruto Caja (Kg)	14,29	11,539	10,556	6,117
Peso Bruto Pallet (Kg)	763,24	712	1.022,820	876,380
Código Artículo	10100008	10100007	10100226	10100245
Código GTIN-13	8423397141064	8423397141057	8423397141019	8423397141354
Código GTIN-14	18423397141061	28423397141051	38423397141348	38423397141355



# AOVE Ecológico “Homenaje” Cosecha Temprana



Aceite de oliva de categoría superior obtenido solo y exclusivamente mediante procedimientos mecánicos a partir de aceitunas en producción ecológica de cosecha temprana.

- **NOTAS DE CATA:**

Frutado intenso y alto de aceituna verde. Complejo en nariz, con un aroma intenso a hoja de olivo y hierba recién cortada, tomatera y cierto toque de manzana verde. Picante agradable precedido por un amargor sutil pero persistente. El aroma en boca es complejo con cierta astringencia a almendra verde y hoja.

- **SUGERENCIAS DE CONSUMO:**

En crudo es como mejor se aprecian sus excelentes cualidades. Puede acompañar a platos calientes como pescados y verduras o ser el protagonista.



# Aceites de oliva aromatizados



01

Aceite de oliva virgen extra,  
aroma natural de ajo.



02

Aceite de oliva virgen extra,  
aceite esencial natural de limón.



03

Aceite de oliva virgen extra,  
extracto natural de guindilla  
picante



04

Aceite oliva virgen extra, aroma  
natural.



# Parqueoliva Vinagre de Jerez

## VINAGRE PURO DE UVA

El vinagre de Jerez se obtiene a partir de vinos de Jerez amparados bajo la D.O. sometidos a la crianza tradicional de criaderas y soleras que le confieren la personalidad propia.



## Características organolépticas

- **FASE OLFATIVA:**

Riqueza aromática con notas de roble.

- **FASE GUSTATIVA:**

Sabor no agresivo y persistente en retrogusto.

- **MARIDAJES:**

Aderezos y preparación de salsas.



# *Información técnica*

## *Vinagre de Jerez*

- **Nombra:** Parqueoliva Vinagre de Jerez.
  - **Composición cualitativa:** Mosto no alcoholizado o vinos que han sufrido una crianza biológica mínima de dos años.
  - **Descripción procesado:** El vinagre de Jerez se obtiene a partir de vinos de Jerez amparados por la D.O. sometidos a la crianza tradicional. Estos vinos son sometidos al proceso de fermentación acética para su posterior crianza en madera. Todos estos procesos están controlados muy de cerca por la D.O. “Vinagre de Jerez”.
  - **Características del envase:** Botella marasca transparente/miniatura. Condiciones almacenamiento: Conservar protegido de la luz.
  - **Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
  - **Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
  - **Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). Es 5 años desde el momento del envasado.
- Etiquetado:** Ver Imagen.



# *Etiquetado Parqueoliva Vinagre de Jerez*

## **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

<b>Medida Cuantitativa</b>	<b>100 ml</b>
<b>Valor Energético</b>	429kj/100kcal
<b>Grasas</b> de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	18 g
Proteínas	0,2 g
<b>Sal</b>	0,09 g

## **INFORMACIÓN LOGÍSTICA DE LOS FORMATOS:**

<b>Contenido</b>	<b>250 ML</b>
<b>Formato</b>	Botella Cristal
<b>Unidades Caja</b>	9
<b>Cajas-Palet</b>	120
<b>Unidades-Palet</b>	1080
<b>Alturas Palet</b>	5
<b>Medidas Unid (largo-ancho-alto)</b>	h= 26-d= 5,2
<b>Medidas Caja (largo-ancho-alto)</b>	18,5-18-28
<b>Medidas Palet (largo-ancho-alto)</b>	120-80-155
<b>Peso Bruto Unidad (Kg)</b>	0,522
<b>Peso Bruto Caja (Kg)</b>	5,11
<b>Peso Bruto Pallet (Kg)</b>	633,2
<b>Código Artículo</b>	10500005
<b>Código GTIN-13</b>	8423397141293
<b>Código GTIN-14</b>	98423397141296



# Premios



- **Premios Vinavin Internacional 2015: Vinavin Plata**
- **Premios Vinavin Internacional 2017: Vinavin Oro**
- **Premios Vinavin Internacional 2018: Vinavin Oro**
- **Premios Vinavin Internacional 2019: Vinavin Plata**
- **Premios Vinavin Internacional 2020: Vinavin Plata**
- **Premios Vinavin Internacional 2022: Vinavin Oro**



# Parqueoliva Vinagre de membrillo



Vinagre procedente de la variedad Membrillo Común o Zagrilla, característica de la zona de la que procede, las Sierras de la Subbética Cordobesa. Sin envejecimiento y manteniendo los aromas y sabores característicos de esta fruta tan aromática.

Este vinagre se obtiene a partir de membrillos seleccionados y recolectados a mediados del mes de octubre, provenientes de pequeñas huertas tradicionales, que posteriormente serán molturados obteniendo el zumo de membrillo cuyo destino final será este vinagre dulce tan apreciado.



## *Información técnica*

### *Parqueoliva Vinagre de Membrillo*

- **Denominación comercial producto:** Parqueoliva Vinagre de Membrillo.
- **Composición cualitativa:** 170% vinagre de membrillo, 29,98% mosto y metabisulfito potásico.
- **Descripción procesado:** Recepción del membrillo, limpiado y lavado para su posterior molturado. Batido de la masa obtenida y separación del zumo de membrillo. Procediéndose finalmente al almacenado en depósitos, para su fermentación envasado, distribución y venta.
- **Características del envase:** Botella negra lírica.
- **Condiciones almacenamiento:** Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- **Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- **Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- **Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). Es 5 años desde el momento del envasado.
- **Etiquetado:** Ver Imagen.



# Etiquetado Parqueoliva Vinagre de Membrillo

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

<b>Medida Cuantitativa</b>	<b>100 ml</b>
<b>Valor Energético</b>	429kj/100kcal
<b>Grasas de las cuales saturadas</b>	0 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	18 g
Proteínas	0,2 g
<b>Sal</b>	0,09 g

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA DE LOS FORMATOS:

<b>Contenido</b>	<b>250 ML</b>
<b>Formato</b>	Botella Cristal
<b>Unidades Caja</b>	9
<b>Cajas-Palet</b>	120
<b>Unidades-Palet</b>	1080
<b>Alturas Palet</b>	5
<b>Medidas Unid (largo-ancho-alto)</b>	h= 26-d= 5,2
<b>Medidas Caja (largo-ancho-alto)</b>	18,5-18-28
<b>Medidas Palet (largo-ancho-alto)</b>	120-80-155
<b>Peso Bruto Unidad (Kg)</b>	0,522
<b>Peso Bruto Caja (Kg)</b>	5,11
<b>Peso Bruto Pallet (Kg)</b>	633,2
<b>Código Artículo</b>	10500005
<b>Código GTIN-13</b>	8423397141293
<b>Código GTIN-14</b>	98423397141296



# Características organolépticas

- **FASE OLFATIVA:**

Aroma de compota de membrillo que se combina con el ácido acético y toques de tostado y dulce. Vía retronasal con aromas de frutos secos y flores blancas.

- **FASE GUSTATIVA:**

Sabor agradable, intenso y refrescante, de equilibrada acidez, suave y con tonos agridulces.

- **MARIDAJES:**

Ideal con Gominola de queso con membrillo (Guía de Vinagres Vinavin 2017) Pescadilla con espuma de remolacha Boquerones en vinagre Cocktail de frutas con ciruelas pasas (o uvas pasas) maceradas en vinagre.



# Premios



- **Premios Vinavin Internacional 2015: Vinavin Plata**
- **Premios Vinavin Internacional 2017: Vinavin Oro**
- **Premios Vinavin Internacional 2018: Vinavin Oro**
- **Premios Vinavin Internacional 2019: Vinavin Plata**
- **Premios Vinavin Internacional 2020: Vinavin Plata**
- **Premios Vinavin Internacional 2022: Vinavin Oro**





## CONTÁCTANOS



(+34) 613110658



C/ Miguel Hernández 4, CP 18320. Santa Fe, Granada. España.



[info@deluxeuniversalselection.com](mailto:info@deluxeuniversalselection.com)

