



Saaura



Procedente de aceitunas verdes que le dan su espectacular tonalidad, Saaura tiene un intenso frutado verde, fresco aroma a hierba recién cortada, tomatera y alloza, con toques de manzana verde. Su sabor es muy fresco y equilibrado.

Coming from Green olives which provides its spectacular coloring, Saaura has an intense fruity flavour, a fresh aroma of freshly cut grass, tomato plant and almond, with hints of Green apple. Its flavour is very intense and balanced.



Saaura es el nombre que la cultura árabe dio a la comarca de la Sierra de Segura en su época de mayor esplendor. Procede de un olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas. **Saaura is the name that the Arab culture gave to the region of Sierra de Segura during its Golden Age. It comes from a 75 to 100 years old traditional olive grove located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.**

Recolección temprana. Denominación de Origen Sierra de Segura. **Early harvest. Designation of Origin Sierra de Segura.**

Extracción en Frío. **Cold extraction.**

Varietal Picual. **Picual variety.**

Alto contenido en antioxidantes naturales, Vitamina E y polifenoles. **High natural antioxidant content, Vitamine E and polyphenols.**

Usado en crudo, por su intenso aroma está especialmente recomendado para aromatizar ensaladas y salsas. Es ideal para aportar sabor y frescura añadiéndolo a verduras, pescados y carnes una vez cocinados. **Used raw, due to its intense aroma, it is specially recommended to aromatize salads and sauces. It is ideal for giving flavour and freshness to vegetables, fishes and meats once cooked.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITIONAL FACTS

Valores medios por/
Average values per 100 g
Valor energético/
Energy value 3700KJ/ 900 Kcal
Grasas/ De las cuales saturadas
Fats/ of which saturated 100g/ 14g
Contiene cantidades insignificantes de
hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
It contains negligible quantities of
carbohydrates, sugars, proteins and salt.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidez Acidity (%) $\leq 0,2^{\circ}$
Índice de peróxidos
Peroxide Value (mEq O₂/kg) ≤ 10
K232 $\leq 2,20$ I k270 $\leq 0,19$
 $\Delta K \leq 0,01$
Ceras Waxes (mg/kg): ≤ 150

EUROPALET 80 X 120 cm

Envase Package	Dimensiones Envase Packaging dimensions (cm) (H x L x W)	Unid. Caja Units box	Dimens. Caja Box dimens. (cm) (H x L x W)	Kg. caja Kg. Box	Filas Palet Rows	Cajas Fila Boxes row	Cajas palet Boxes pallet	Unid. Palet Units pallet	Litros palet litres pallet	Kg. Palet Bruto Gross	Altura Palet Heigh pallet (cm)
Vidrio/ Glass bottle 500ml	30 x 6,5 x 6,5	6	31 x 19 x 13	6	4	30	120	720	360	735	140

PREMIOS AWARDS

Categoría Oro en el Concurso Internacional de Aceite de Oliva en el Mediterráneo
TERRA OLIVO Jerusalem- Israel. **Gold Category in the Mediterranean
International Olive Oil Competition. 2017**

Gran Prestigio Oro en Olivinus. Premio a su presentación global en Olivinus
Diseño. **High Prestige Gold in Olivinus. Overall presentation award in Olivinus
Design. 2016.**

“Grand mention” en International Olive Oil Competition Armonia (Parma, Italia)
2016

Grand Prestige Gold en Terraolivo 2016 (Jerusalén, Israel)

Reconocimiento/ **Recognition** en “Japan Olive Oil Prize”. 2016

GUÍA EVOOLEUM, top 100 mundial de Aceite de Oliva Virgen Extra. 90 puntos
sobre 100. **Top 100 Global Extra Virgin Olive Oil. 90 points out of 100.**

CERTIFICACIONES DE CALIDAD QUALITY CERTIFICATIONS

