

Productor / <i>Producer</i>	PRIORAT NATUR S.L.
Persona Contacto / <i>Person to contact</i>	Anna Cuadrat i Ollé
Contacto / <i>Contact</i>	T: +34 977 83 08 85 / info@prioratnatur.com
RGS:16-03344/T	

Denominación de venta / Sales denomination

Aceite de oliva virgen extra / *Extra virgin olive oil*

Marca del producto / Product Brand

NEUS – 100% aceituna arbequina NEUS - 100% arbequina olives

Información sobre la categoría del aceite / Information about the olive oil category

Aceite de categoría superior obtenido directamente de olivas y solo mediante procedimientos mecánicos.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Ingredientes / Ingredients

Aceite de oliva virgen extra de 100% aceituna arbequina

Extra virgin olive oil from 100% arbequina olives.

100% natural product. No preservatives or artificial flavors.

Recolección de la aceituna y terroir / Harvest picking and soil

Aceituna cosechada a mano – *hand picked olives*

Cosecha: entre inicios y mediados noviembre / *Harvest: begining and middle November*

Suelo del olivo: olivos plantados en suelo tipo arcilloso típico de la zona Montsant y algunas plantaciones en pizarra de llicorella. propias del Priorat

Soil: olives tree grow in clay soil and some others in llicorella soil.

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET
Neus – Aceite de Oliva Virgen Extra - Extra Virgin Olive Oil

Fecha / Date: 05/2022

Edición / Edition: V03

Código/ Code: OL01

Página 2 de 4

Alérgenos / Alergens:

Sin alérgenos - Sin gluten - sin OGM - vegano

No allergens. - Gluten free -No OMG – vegan product

Características organolépticas / Organoleptic features

Color Amarillo

Colour: yellow

Textura: sedoso en boca

Texture: silky in mouth

Nota de Cata / Tasting notes

Destaca por tener una serie de atributos positivos como puede ser el gusto afrutado de a oliva, identificado en boca y nariz.

Nivel medio verde. Es un aceite con diversidad de aromas vegetales, aromas de plátano, manzana, tomate y frutos secos.

En boca, destaca por su gusto afrutado, su dulzura y su sedosidad. Tiene un ligero toque picante al final y no es nada amargo. Es un aceite complejo y equilibrado.

It is oil with a complex profile and well balance. Slightly green notes combined with some mature notes in nose. It has a diversity of aromas, it reminds of banana, tomato, apple and nuts.

Have a very positive attributes as the fruitiness of olive identifiable in mouth and nose.

In mouth is remarkable for its fruitiness and sweetness. No bitter at all and a little bit spice notes at the end. The result is a very well balanced and harmonious oil.

Presentación / Packaging

Ref.	Net cont Capacity net	código EAN EAN code	Presentación Packaging	Unidades/caja Unit /case
NEUS0500ET	500 ml	8437001115136	Cristal	12
NEUS0350ET	350 ml	8437001115143	Cristal	12
NEUS0250ET	250 ml	8437001116119	Cristal	12
NEUS0100ET	100 ml	8437001116409	Cristal	16

Descripción del envasado / Packaging description

Envasado en botella de cristal apta para alimento. Cerrado con tapón sintético apto para alimentos. **Tapón con DOSIFICADOR, para servir el aceite sin que ensucie y gotee. Solo la botella de 100ml no lleva dosificador.**

Bottled in cristal bottles and closed with a synthetic plugs suitable for food. **We use a drip stopping plug to make able to serve much better the olive oil. Except for 100ml.**

Valores Nutricionales / Nutritional Values

	por/ per 100g
Valor energético / <i>Energy</i>	900 Kcal / 3700KJ
Grasas / <i>Total Fat</i>	100 g
De las cuales son saturadas / <i>Saturated Fat</i>	12 g
Hidratos de carbono / <i>Total Carbohydrates</i>	0 g
De los cuales son azúcares / <i>Total sugars</i>	0 g
Fibra alimentaria / <i>Dietary Fiber</i>	0 g
Proteínas/ <i>Proteins</i>	0 g
Sal / <i>Salt</i>	0 g

Origen / Origin

Cataluña- España / *Catalonia- Spain*

Modo de Conservación / Conservation

Conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
Keep in a cool and dry place. Avoid direct light

Consumo preferente / Shelf life

Lote y consumo preferente indicado en cada envase / *Lot and shelf life in each pack*

Consumo preferente: 18 meses en etiqueta. / *Shelf Life: 18 months in the label.*

Modo de empleo / how to use it

Abrir y listo para consumir. Apto para la población en general.

Ideal para alinear cualquier tipo de comida, carne, pescado, ensalada o verdura. Su sabor frutado y dulce realzará el sabor de tu comida. También ideal para tomar simplemente con una tostada de pan.

Pon un chorrito de aceite Neus en la sartén y podrás hacer vuelta y vuelta tu pieza de carne o pescado, dándole un toque más especial.

Simply, open and take. The product is ready to consume. Suitable for the general population.

It is ideal for dressing any food, vegetables, salads, fish or meat. You can also just enjoy it to dip a piece of bread. Use it also to make your fish or meat.