



**ORO BAILEN**  
RESERVA FAMILIAR

**P I C U A L**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
EXTRACCIÓN EN FRÍO



**P I C U A L**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
EXTRACCIÓN EN FRÍO  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
COLD EXTRACTION

Producto de España  
Product of Spain



ABRIR AQUÍ  
OPEN HERE

Contenido neto:

**3 Le**

Net content:

**101.4 Fl. Oz. e**



**ORO BAILEN**  
RESERVA FAMILIAR

**P I C U A L**  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
COLD EXTRACTION



FAN CODE



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

Las aceitunas de las que se obtiene este zumo son de la variedad Picual y son recolectadas a mediados de octubre en la finca Los Juncales, propiedad de la familia GALVEZ-GONZÁLEZ, con lo que la trazabilidad de nuestros aceites está garantizada.

CATA: Color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca, voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante.

Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado.

Manténgase alejado de la luz y el calor.

Contenido neto / Net content:

**3 Le**  
**101.4 Fl. Oz. e**

Consumir preferentemente antes del fin de: ver tapa. / Best before end and Lot: See top.

Aceite producido por / Produced by  
ACEITES ORO BAILEN GALGÓN 99, S.L.  
CTRA. DE PLOMEROS (CASA DEL AGUA)  
23730 VVA. DE LA REINA (JAÉN)  
R.S.I.: 16.0003519 / J

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
Superior category olive oil is obtained directly from selected olives and it's produced only by means of mechanical methods.

The olives from which this oil is obtained are of the Picual variety and they are harvested in mid October on the farm of 'Los Juncales', belonging to the Galvez-Gonzalez family, therefore, the traceability of our oils is guaranteed.

TASTING NOTE: Bright, shiny green colour, it is an oil with an intense fruity flavour of fresh olive and a great complexity of herbaceous and fruity aromas, with green banana, almond and green tomato standing out. It is voluminous and well-structured in the mouth, with great expressiveness, sweet and slightly spicy.

It is a well-balanced oil that is elegant both in the nose and in the mouth. Almond aftertaste.

Keep away from light and heat.

Nutrition Facts	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
30 Servings per Container / Porciones por Envase neto	
Serving Size / Tamaño por ración (100ml)	
Amount Per Serving / Cantidad por ración	
Calories: 820 Kcal/3370 KJ	
% Daily Value* / %VDN*	
Total Fat / Grasa Total 91.0g	142%
Saturated Fat / Grasa Saturada 15.2g	83%
Trans Fat / Grasa Trans 0g	
Salt / Sal 0g	0%
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 0g	0%
Total Sugars / Azúcares 0g	0%
Protein / Proteínas 0g	0%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.



www.oroailen.com