

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



www.scaencarnacion.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DESIGNATION OF ORIGIN
**SIERRA DE
CAZORLA
JAÉN**
CERTIFICADO DE CALIDAD
QUALITY CERTIFICATE



ENCARNACIÓN



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DESIGNATION OF ORIGIN
**SIERRA DE
CAZORLA
JAÉN**
CERTIFICADO DE CALIDAD
QUALITY CERTIFICATE





LA Cooperativa

La SCA N^a S^a de la Encarnación fue fundada en septiembre de 1954 gracias al buen hacer de un grupo de lugareños. Su primer presidente fue Rafael Pastor de Real al que le han seguido siete más, hasta el actual.

En el año 2005, la SCA N^a S^a de la Encarnación acomete el traslado a las nuevas instalaciones. Los motivos: las instalaciones antiguas quedaron dentro de casco urbano del municipio de Peal de Becerro y era necesaria una remodelación, ampliación y modernización de mismas, con una molturación media en las últimas campañas de 80 millones kilos de aceituna.

The SCA N^a S^a de la Encarnación agricultural cooperative was founded in September 1954, thanks to the efforts of a group of local farmers. The first president was Rafael Pastor del Real who was followed by seven more, to the present.

In 2005, the SCA N^a S^a de la Encarnación moves to the new facilities, due to the fact that the old facilities were now part of the built-up area of Peal de Becerro and due to the much needed remodeling, expansion and modernization of same, with an average milling of 40 million kilos of olives.

Cooperative





UN Enclave privilegiado A privileged area

Nuestra zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas, el mayor de España, y segundo de Europa, con unas características físicas, biológicas propias e inigualables.

Nuestros aceites de oliva virgen extra, están amparados bajo la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla", que garantiza el origen y la calidad de los mismos; son aceites de las variedades Picual y Royal, ricos en vitaminas A, D, E y K, con un alto contenido en grasas monoinsaturadas y antioxidantes naturales y una valoración organoléptica que asegura una excelente calidad del aceite.

Our production area is located in the southeast of the province of Jaén, in an region of extraordinary value, near the Natural Park of Cazorla, Segura and Las Villas, the largest in Spain and second largest in Europe, with unique physical and biological characteristics.

Our extra virgin olive oils, are under the Denomination of Origin "Sierra de Cazorla" which guarantees the origin and quality of the same. The oils belong to the Picual and Royal varieties, rich in vitamins A, D, E and K, with a high content of monounsaturated fats and natural antioxidants and an organoleptic assessment that confirms an excellent quality oil.





ENCARNACIÓN



LAS Variedades

Nuestra variedad Picual, es un aceite de gran cuerpo, verde y con una intensidad media alta de amargo y picante. Es un aceite con frutado intenso y que no presenta ningún tipo de defecto. Es también habitual que aparezcan aromas verdes en su frutado con notas a hoja, hierba, alloza, etc., y un ligero sabor y olor a manzana, almendra e higuera. El tomate, la tomatera y la alcachofa también están presentes, sobre todo, en olor. Entre sus mejores cualidades cuenta con la gran resistencia que muestran al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

El aceite de la variedad Royal es una variedad autóctona de la comarca de la Sierra de Cazorla. Es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor es suave y nada agresivo al paladar. Y en nariz presenta un frutado entre verde y maduro intensos, con matices de hierba verde, manzana e higo. Además, todas sus características organolépticas (sabor y olor) se mantienen intactas al envasarse sin filtrar.

Varieties

Our Picual oil, is a full-bodied oil, green with an average-high intensity of bitter and spicy. It is an oil with an intense fruity flavour and no flaws. The appearance of green on the fruity aroma with notes of leaf, grass, alloza, etc., and a slight taste and smell of apple, almond and fig are customary as well. The tomato, tomato plant and artichoke are also present, especially in smell. Among its best qualities are included a great resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E it has.

The Royal Variety oil is a native variety of the region of the Sierra de Cazorla. It is an oil of great value and its main organoleptic feature is a fresh and sweet fruity aroma. Its flavor is soft and not aggressive to the palate, and has a fruity green and intensely mature smell, with shades of green grass, apple and fig. In addition, all its organoleptic characteristics (taste and smell) remain intact since it is bottled unfiltered.

EL Oro líquido

Los aceites de oliva que se producen en nuestra Cooperativa son obtenidos del fruto del olivo (*Olea europea*, L), de las variedades Picual y Royal, mediante procedimientos mecánicos que no producen alteración del aceite. Conserva íntegro el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de oliva virgen extra -puro zumo de aceituna-, es un aceite de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en óptimo estado, únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables, libres de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8°. La catalogación organoléptica, dada por un panel de cata cualificado, debe ser irreprochable y libre de defectos.



ENCARNACIÓN

Ntra. Sra. de La Encarnacion S.C.A.

Ctra. A-315 Km. 22.140
23460 PEAL DE BECERRO
Jaén - España (Spain)

Tlf.: 953 730 109
Fax: 953 730 148

info@scaencarnacion.es



www.scaencarnacion.es

esencial

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

VERDE TEMPRANO
EARLY HARVEST



Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil
Primer Día de Cosecha Temprana
Early Harvest

LIMITED EDITION



Ficha Técnica Technical Record

| | | | |
|--|--------------------|--------------------|------------|
| Envase Packing | 6 und. Sin Estuche | 6 und. Con Estuche | 15 und. |
| Unidad de venta Units per box | 6 | 6 | 15 |
| Dimensiones caja Size (box) | 21,5x16x31,5 | 22x16,5x39,5 | 35x22x31,5 |
| Peso caja Weight (box) | 7 | 7 | 15 |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 840 | 840 | 900 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 140 | 140 | 60 |
| Nº de capas Number of covers | 5 | 5 | 5 |
| Peso palet Weight (palet) | 880 | 930 | 920 |
| Cajas por capa Boxes per covers | 28 | 28 | 12 |

Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)

* VRN (Nutrients reference values)

Aceite de Oliva Virgen Extra Verde Temprano con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal picual) procedente de aceitunas recolectadas en octubre. El picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defectos. Es también habitual que aparezcan las notas verdes en su aroma, con frutado a tomatera y alioza. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

Edición Limitada a 10.000 botellas, siendo el primer aceite temprano del Parque Natural de Sierra de Cazorla haciendo una selección exhaustiva de número limitado de nuestras parcelas de olivos durante todo el año para así poder tener unas aceitunas verdes en perfecto estado, con el resultado de un aceite único en el mundo. Molido antes de 2 horas desde la recolección totalmente en frío, y con unos sistemas de limpieza e higiene lo más cuidadoso posible en nuestra fábrica para evitar todo tipo de alteraciones de calidad. Con todo esto se consigue un aceite premium de una calidad intachable. A este producto le añadimos un envase acorde a su calidad con diseño y personalidad propia.

Extra Virgin Olive Oil Early Harvest with P.D.O. Sierra de Cazorla (variety picual) harvested in October. The Picual oil is full bodied, of medium and balanced bitterness and spiciness, intense fruity flavour, without any flaws. Green notes usually appear in its aroma: fruity tomato plant and green almond. Among its best qualities is its resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E that has.

Limited edition of 10,000 bottles, being the first early harvest oil of the Sierra de Cazorla Natural Park making an exhaustive selection of our small plots of olive trees throughout the year to be able to have the green olives in perfect condition, with the result of a unique oil in the world. Milled before 2 hours from the harvesting totally in cold, and with cleaning and hygiene systems best possible in our factory to avoid all kinds of quality alterations. With all this we get a premium oil of an unblemished quality. To this product adds a packaging according to its quality with personality.





ENCARNACIÓN

VERDE TEMPRANO
EARLY HARVEST

eSencial organic

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

1ª COSECHA
VERDE
TEMPRANO
ECOLÓGICO



Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Organic Extra Virgin Olive Oil



www.scaencarnacion.es



Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | Lata 3 l. | Cristal 500 ml. | Pet 1 l. | Pet 2 l. | Estuche 3x500 |
|-----------------------------------|--------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| Unidad de venta Units per box | 5 | 15 | 12 | 8 | 4 |
| Dimensiones caja Size (box) | 33,7x28,7x22 | 35x22x31,5 | 29,3x25x30,5 | 42,2x22x29,2 | 29x21,5x38 |
| Peso caja Weight (box) | 15,5 | 14,7 | 12,05 | 15,45 | 15,5 |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 280 | 900 | 864 | 400 | 260 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 56 | 60 | 72 | 50 | 65 |
| Nº de capas Number of covers | 7 | 5 | 6 | 5 | 4 |
| Peso palet Weight (palet) | 888 | 900 | 880 | 790 | 1020 |
| Cajas por capa Boxes per covers | 8 | 12 | 12 | 10 | 13 |

Aceite de Oliva Virgen Extra Verde Temprano con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal picual / monovarietal royal) procedente de aceitunas recolectadas en octubre y noviembre. El picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defectos. Es también habitual que aparezcan las notas verdes en su aroma, con frutado a tomatera y allosa. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

El aceite Royal es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor nos recuerda a la hierba y la manzana. Es suave en boca y nada agresivo al paladar. Único Royal del mundo con Denominación de Origen además de característico y tradicional de la comarca de la Sierra de Cazorla.

Extra Virgin Olive Oil Early Harvest with P.D.O. Sierra de Cazorla (variety picual / variety Royal) harvested in October and November. The Picual oil is full bodied, of medium and balanced bitterness and spiciness, intense fruity flavour, without any flaws. Green notes usually appear in its aroma: fruity tomato plant and green almond. Among its best qualities is its resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E that has.

Royal Oil is an oil of great value and its organoleptic main feature is its fresh and sweet fruity aroma. Its flavour is reminiscent of grass and apple. It is soft and not aggressive to the palate. It is the only Royal with PDO in the world and it is traditional to the region of the Sierra de Cazorla.



Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)
* VRN (Nutrients reference values)



www.scaencarnacion.es

VERDE TEMPRANO
EARLY HARVEST

eSencial

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



eSencial
D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

PICUAL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN

Contenido Neto
1 Lte
fl.oz 33,81

"Aceite de Oliva de Categoría Superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"
"Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means"

Lote / Consumir preferentemente antes del fin de: Ver tapa
Best before end / Lot: see cap

PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN

Contenido Neto
1 Litros e

Lote / Consumir Preferentemente antes de fin de: Ver Envase
Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.



Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | Lata 1 l. | Lata 3 l. | Cristal 500 ml. | Pet 1 l. | Pet 2 l. | Estuche 3x500 |
|-----------------------------------|--------------|--------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| Unidad de venta Units per box | 12 | 5 | 15 | 12 | 8 | 4 |
| Dimensiones caja Size (box) | 39,5x22,5x20 | 33,7x28,7x22 | 35x22x31,5 | 29,3x25x30,5 | 42,2x22x29,2 | 29x21,5x38 |
| Peso caja Weight (box) | 12,65 | 15,5 | 14,7 | 12,05 | 15,45 | 15,5 |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 840 | 280 | 900 | 864 | 400 | 260 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 70 | 56 | 60 | 72 | 50 | 65 |
| Nº de capas Number of covers | 7 | 7 | 5 | 6 | 5 | 4 |
| Peso palet Weight (palet) | 904 | 888 | 900 | 880 | 790 | 1020 |
| Cajas por capa Boxes per covers | 10 | 8 | 12 | 12 | 10 | 13 |

Aceite de Oliva Virgen Extra Verde Temprano con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal picual / monovarietal royal) procedente de aceitunas recolectadas en octubre y noviembre. El picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defectos. Es también habitual que aparezcan las notas verdes en su aroma, con frutado a tomatera y alloza. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

El aceite Royal es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor nos recuerda a la hierba y la manzana. Es suave en boca y nada agresivo al paladar. Único Royal del mundo con Denominación de Origen además de característico y tradicional de la comarca de la Sierra de Cazorla.

Extra Virgin Olive Oil Early Harvest with P.D.O. Sierra de Cazorla (variety picual / variety Royal) harvested in October and November. The Picual oil is full bodied, of medium and balanced bitterness and spiciness, intense fruity flavour, without any flaws. Green notes usually appear in its aroma: fruity tomato plant and green almond. Among its best qualities is its resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E that has.

Royal Oil is an oil of great value and its organoleptic main feature is its fresh and sweet fruity aroma. Its flavour is reminiscent of grass and apple. It is soft and not aggressive to the palate. It is the only Royal with PDO in the world and it is traditional to the region of the Sierra de Cazorla.



Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)
* VRN (Nutrients reference values)



www.scaencarnacion.es

Legado de Sierra

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



Aceite de Oliva Virgen Extra
Legado de Sierra
Extra Virgin Olive Oil

ENCARNACIÓN
Producción y Envasado / Produced and Bottled:
S.C.A.N. S.º de La Encarnación
Ctra. A-315 Km. 22,140
23460 PICAL DE BECERRO - Jaén - España
Tf. +34 953 730 109 www.scaencarnacion.es
R.S. 14.8000002

Net Content
1L e fl.oz 33,81
Superior category olive oil obtained directly
from olives and solely by mechanical means

Legado de Sierra
D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil
Superior category olive oil obtained directly
from olives and solely by mechanical means

Net Content
250 ml e
FL.OZ 8,5

Legado de Sierra
D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil
Superior category olive oil obtained directly
from olives and solely by mechanical means

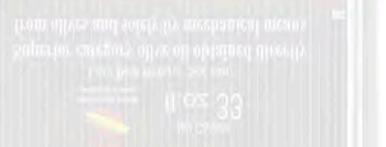
Net Content
1L e
FL.OZ 33,8

Aceite de Oliva Virgen Extra
Legado de Sierra
D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

ENCARNACIÓN
Producción y Envasado / Produced and Bottled:
S.C.A.N. S.º de La Encarnación
Ctra. A-315 Km. 22,140
23460 PICAL DE BECERRO - Jaén - España
Tf. +34 953 730 109 www.scaencarnacion.es
R.S. 14.8000002

Net Content
5 lts e
FL.OZ 169,07





Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | Ánfora | Lata 1L | Lata 3L | Pet 250ml. | Pet 500ml. | Cristal 250ml. | Cristal 500ml. | Cristal 750ml. | Cristal 1L | Pet 5L | Pet 3L | Pet 2L | Pet 1L |
|-----------------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------------|-----------|--------------|------------|
| Unidad de venta Units per box | 12 | 12 | 5 | 24 | 15 | 24 | 15 | 12 | 12 | 3 | 4 | 8 | 12 |
| Dimensiones caja Size (box) | 35X26,8X28 | 39,5x22,5x20 | 33,7x28,7x22 | 28x19,5x23,3 | 29,3x17,5x28,7 | 33x22,5x24,7 | 34x20x29,3 | 31x22,8x32,5 | 32x24,3x32,5 | 41,2x16,5x37,5 | 29x29x28 | 42,2x22x29,2 | 33x24,5x29 |
| Peso caja Weight (box) | 11,8 | 12,65 | 15,5 | 6,5 | 7,5 | 12,15 | 13,3 | 14,76 | 17,15 | 14,3 | 11,6 | 15,45 | 11,55 |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 720 | 840 | 280 | 2688 | 1440 | 2016 | 1050 | 720 | 660 | 168 | 240 | 400 | 792 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 60 | 70 | 56 | 112 | 96 | 84 | 70 | 60 | 55 | 56 | 60 | 50 | 66 |
| Nº de capas Number of covers | 6 | 7 | 7 | 7 | 6 | 7 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 6 |
| Peso palet Weight (palet) | 730 | 904 | 888 | 747 | 736 | 1035 | 950 | 880 | 958 | 820 | 710 | 790 | 780 |
| Cajas por capa Boxes per covers | 10 | 10 | 8 | 16 | 16 | 12 | 14 | 12 | 11 | 14 | 12 | 10 | 11 |

Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal Picual / monovarietal Royal). El Picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defecto. Es también habitual que aparezcan las notas verdes en su aroma, con frutado a tomatera y alioza. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

El aceite Royal es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor nos recuerda a la hierba y la manzana. Es suave en boca y nada agresivo al paladar. Único Royal del mundo con Denominación de Origen además de característico y tradicional de la comarca de la Sierra de Cazorla.

Extra Virgin Olive Oil with OD Sierra de Cazorla (variety Picual / variety Royal). The Picual oil is full bodied, of medium and balanced bitterness and spiciness, intense fruity flavour, without any flaws. Green notes usually appear in its aroma: fruity tomato plant and green almond. Among its best qualities is its resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E that has.

Royal Oil is an oil of great value and its organoleptic main feature is its fresh and sweet fruity aroma. Its flavor is reminiscent of grass and apple. It is soft and not aggressive to the palate. It is the only Royal with PDO in the world and it is traditional to the region of the Sierra de Cazorla.



Información Nutricional Nutrition Facts 100g

| | |
|--|--------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |

Fibra Alimentaria Dietary Fiber 0 g

Vitamina E Vitamin E 30 mg (250% VRN)*
Vitamina A Vitamin A 300 µg (37,5% VRN)*

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)
 * VRN (Nutrients reference values)



www.scaencarnacion.es

sca
ENCARNACIÓN

Castillo de Toya

D.O.P. SIERRA DE CAZORLA



Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil
Castillo de Toya
D.O. SIERRA DE CAZORLA

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

SIERRA DE CAZORLA JAÉN

ENCARNACIÓN

5 lts e
FL. OZ. 169.07

100 ml e

Castillo de Toya

Aceite de Oliva Virgen Extra
Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

SIERRA DE CAZORLA JAÉN

sca
ENCARNACIÓN

Contenido Neto
5 Litros e (Litro / Contiene Procedimientos antes de la Aceite)

Preservar del calor y del exceso de luz

SIERRA DE CAZORLA JAÉN

1019C25-0836

CONT. NETO: 250ml



Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | CRISTAL 250 ML | CRISTAL 500 ML | CRISTAL 750 ML | CRISTAL 1L | PET 5L | LATA 5L | LATA 1L | LATA 2,5L |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Unidad de venta Units per box | 12 | 15 | 12 | 12 | 3 | 3 | 12 | 6 |
| Dimensiones caja Size (box) | 23 x 18 x 24,5 cm | 34 x 20 x 29,3 cm | 31 x 22,8 x 32,5 cm | 32 x 24,3 x 32,5 cm | 41,5 x 16 x 37 cm | 34,5 x 17,5 x 33,5 cm | 39,5 x 22,8 x 20 cm | 34,5 x 17,5 x 35 cm |
| Peso caja Weight (box) | 6,15 Kg | 13,5 Kg | 14,80 Kg | 17,15 Kg | 14,20 Kg | 15,20 Kg | 12,65 Kg | 15,45 Kg |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 1728 | 1050 | 840 | 792 | 168 | 204 | 840 | 408 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 144 | 70 | 70 | 66 | 56 | 68 | 70 | 68 |
| Nº de capas Number of covers | 6 | 5 | 5 | 6 | 4 | 4 | 7 | 4 |
| Peso palet Weight (palet) | 920 Kg | 945 Kg | 1060 Kg | 1140 Kg | 840 Kg | 1050 Kg | 920 Kg | 1070 Kg |
| Cajas por capa Boxes per covers | 24 | 14 | 14 | 11 | 14 | 17 | 10 | 17 |

Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O. Sierra de Cazorla (monovarietal Picual / monovarietal Royal). El Picual es aceite de gran cuerpo, con sabor amargo y picante intermedios y equilibrados, de frutado intenso, sin ningún tipo de defecto. Es también habitual que aparezcan las notas verdes en su aroma, con frutado a tomatera y alloza. Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

Extra Virgin Olive Oil with OD Sierra de Cazorla (variety Picual / variety Royal). The Picual oil is full bodied, of medium and balanced bitterness and spiciness, intense fruity flavour, without any flaws. Green notes usually appear in its aroma: fruity tomato plant and green almond. Among its best qualities is its resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E that has.

El aceite Royal es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor nos recuerda a la hierba y la manzana. Es suave en boca y nada agresivo al paladar. Único Royal del mundo con Denominación de Origen además de característico y tradicional de la comarca de la Sierra de Cazorla.

Royal Oil is an oil of great value and its organoleptic main feature is its fresh and sweet fruity aroma. Its flavor is reminiscent of grass and apple. It is soft and not aggressive to the palate. It is the only Royal with PDO in the world and it is traditional to the region of the Sierra de Cazorla.



Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-insaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)

* VRN (Nutrients reference values)



www.scaencarnacion.es

DORADO DE SIERRA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



DORADO DE SIERRA

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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

SCA ENCARNACIÓN

Producción y Envasado / Produced and Bottled:
S.C.A. Encarnación
Ctra. A-315 Km. 22,140
23460 PEAL DE BECERRO Jaén - España
Tel. +34 953 730 109 www.scaencarnacion.es
R.S. 16.0000500J

Preservar del calor y del exceso de luz
Preserve from heat and light

Contenido Neto / Net Content:
2 Lt e
fl.oz 67,628

8 437 013 086349



DORADO DE SIERRA

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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

SCA ENCARNACIÓN

Producción y Envasado / Produced and Bottled:
S.C.A. Encarnación
Ctra. A-315 Km. 22,140
23460 PEAL DE BECERRO Jaén - España
Tel. +34 953 730 109 www.scaencarnacion.es
R.S. 16.0000500J

Contenido Neto / Net Content:
500 ml e / fl.oz 16,90



DORADO DE SIERRA

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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

SCA ENCARNACIÓN

Producción y Envasado / Produced and Bottled:
S.C.A. Encarnación
Ctra. A-315 Km. 22,140
23460 PEAL DE BECERRO Jaén - España
Tel. +34 953 730 109 www.scaencarnacion.es
R.S. 16.0000500J

Contenido Neto / Net Content:
250 ml e / fl.oz 8,45



Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | Pet 250 ml. | Pet 500 ml. | Cristal 250 ml. | Cristal 500 ml. | Pet 5 l. | Pet 2 l. | Pet 1 l. |
|-----------------------------------|--------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|--------------|------------|
| Unidad de venta Units per box | 24 | 15 | 24 | 15 | 3 | 8 | 12 |
| Dimensiones caja Size (box) | 28x19,5x23,3 | 29,3x17,5x28,7 | 33x22,5x24,7 | 34x20x29,3 | 41,2x16,5x37,5 | 42,2x22x29,2 | 33x24,5x29 |
| Peso caja Weight (box) | 6,5 | 7,5 | 12,15 | 13,3 | 14,3 | 15,45 | 11,55 |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 2688 | 1440 | 2016 | 1050 | 168 | 400 | 792 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 112 | 96 | 84 | 70 | 56 | 50 | 66 |
| Nº de capas Number of covers | 7 | 6 | 7 | 5 | 4 | 5 | 6 |
| Peso palet Weight (palet) | 747 | 736 | 1035 | 950 | 820 | 790 | 780 |
| Cajas por capa Boxes per covers | 16 | 16 | 12 | 14 | 14 | 10 | 11 |

Aceite de Oliva Virgen Extra (monovarietal Picual) Ideal para su uso diario, es un virgen extra de gran cuerpo, un verdor amarillento, con una intensidad media en amargor y en picor. Ideal para su uso doméstico, restauración, hotelería, etc., en crudo y en fritura. Es un aceite con frutado suave, sin ningún tipo de defecto, con aroma fresco a hoja verde de olivo, agradable olor y un sabor a fruto fresco.

Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

Extra Virgin Olive Oil (variety Picual). This ideal for daily use extra virgin has a great body, a yellowish green and a medium bitterness and sharpness intensity. Ideal for home use, restaurants, hotels, etc., both raw and fried. It is a soft fruity oil, without any flaws. A pleasant smell of green olive leaf, and a taste of fresh fruit.

Among its best qualities stands out its resistance to rancidity, due to the significant amount of vitamin E that has.



Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)
* VRN (Nutrients reference values)



www.scaencarnacion.es

Oleo Peal

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil





Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | PET-CRISTAL 250 ML | PET-CRISTAL 500 ML | CRISTAL 750 ML | PET 5L | PET 3L | PET 2L | PET 1L |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| Unidad de venta Units per box | 24 | 15 | 12 | 3 | 4 | 8 | 12 |
| Dimensiones caja Size (box) | 33 x 22,5 x 24,7 cm | 34 x 20 x 29,3 cm | 31 x 22,8 x 32,5 cm | 41,2 x 16,5 x 37,5 cm | 29 x 28,5 x 29 cm | 42,2 x 22 x 29,2 cm | 33 x 24,5 x 29 cm |
| Peso caja Weight (box) | 12,15 Kg | 13,5 Kg | 14,80 Kg | 14,20 Kg | 11,70 Kg | 15,45 Kg | 11,55 Kg |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 1728 | 1050 | 840 | 168 | 240 | 400 | 792 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 72 | 70 | 70 | 56 | 60 | 50 | 66 |
| Nº de capas Number of covers | 6 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 6 |
| Peso palet Weight (palet) | 895 Kg | 945 Kg | 1060 Kg | 840 Kg | 720 Kg | 792 Kg | 790 Kg |
| Cajas por capa Boxes per covers | 12 | 14 | 14 | 14 | 12 | 10 | 11 |

Aceite de Oliva Virgen Extra (monovarietal Picual) Ideal para su uso diario, es un virgen extra de gran cuerpo, un verdor amarillento, con una intensidad media en amargor y en picor. Ideal para su uso doméstico, restauración, hotelería, etc., en crudo y en fritura. Es un aceite con frutado suave, sin ningún tipo de defecto, con aroma fresco a hoja verde de olivo, agradable olor y un sabor a fruto fresco.

Entre sus mejores cualidades está su gran resistencia al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

Extra Virgin Olive Oil (variety Picual). This ideal for daily use extra virgin has a great body, a yellowish green and a medium bitterness and sharpness intensity. Ideal for home use, restaurants, hotels, etc., both raw and fried. It is a soft fruity oil, without any flaws. A pleasant smell of green olive leaf, and a taste of fresh fruit.

Among its best qualities stands out its resistance to rancidity, due to the significant amount of vitamin E that has.



Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)
* VRN (Nutrients reference values)

DORADO DE SIERRA

Aceite de Oliva Virgen
Virgin Olive Oil





Ficha Técnica Technical Record

| Envase Packing | PET 1L | PET 2L | PET 3L | PET 5L |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Unidad de venta Units per box | 12 | 8 | 4 | 3 |
| Dimensiones caja Size (box) | 33 x 24,5 x 29 cm | 42,2 x 22 x 29,2 cm | 29 x 28,5 x 29 cm | 41,2 x 16,5 x 37,5 cm |
| Peso caja Weight (box) | 11,55 Kg | 15,45 Kg | 11,70 Kg | 14,20 Kg |
| Tipo palet Palet (size) | Europalet | Europalet | Europalet | Europalet |
| Envases por palet Units per palet | 792 | 400 | 240 | 168 |
| Cajas por palet Boxes per palet | 66 | 50 | 60 | 56 |
| Nº de capas Number of covers | 6 | 5 | 5 | 4 |
| Peso palet Weight (palet) | 790 Kg | 792 Kg | 720 Kg | 840 Kg |
| Cajas por capa Boxes per covers | 11 | 10 | 12 | 14 |

Dorado de Sierra, es un aceite de oliva virgen de altísima calidad (monovarietal picual), especialmente destinado al consumo en el hogar, restauración, hostelería, etc. Obtenido exclusivamente de la variedad "picual", es de un equilibrado amargor y picor, presenta un color verde amarillento y un agradable olor. Al ser picual este virgen es el que más contenido oleico con antioxidantes y estabilidad posee. Este producto se presenta en PET de 1 litro, 2 litros, 3 litros y 5 litros, respectivamente.

Dorado de Sierra, is a virgin olive oil of the highest quality (varietal picual), especially intended for consumption at home, restaurants, hotels, etc. Obtained exclusively from the "picual" cultivar, is has balanced bitterness and sharpness, a yellowish green colour and a pleasant smell. Being picual, this virgin olive oil possesses the most antioxidants and is the most stable. This product is available in 1 litre, 2 litres, 3 litres and 5 litres, respectively.

Información Nutricional Nutrition Facts 100 g

| | |
|--|---------------------|
| Valor Energético Energy Value | 900 Kcal / 3700 KJ |
| Proteínas Protein | 0 g |
| Hidratos de Carbono Carbohydrates | 0 g |
| - de los cuales, azúcares sugars | 0 g |
| Grasas 100 g, de las cuales: Fat: | |
| - Saturadas Mono-unsaturated Fatty Acids | 12 g |
| - Monoinsaturadas Poly-unsaturated Fatty Acids | 80 g |
| - Poliinsaturadas Saturated Fatty Acids | 8 g |
| Fibra Alimentaria Dietary Fiber | 0 g |
| Sal Salt | 0 g |
| Vitamina E Vitamin E | 30 mg (250% VRN)* |
| Vitamina A Vitamin A | 300 µg (37,5% VRN)* |

* VRN (Valor de referencia de nutrientes)

* VRN (Nutrients reference values)