

# Royal de Cazorla



Autóctona de la Comarca, sus propiedades organolépticas la convierten en una variedad fresca y de aroma dulce. Se trata de un producto del que Aceites Cazorla fue pionero, premiando a los agricultores que la recolectaban y que hoy en día resulta especialmente exclusiva, dado que la gran mayoría de entidades del sector no la trabajan.

Native to the region, its organoleptic properties make it a fresh variety with a sweet aroma. Aceites Cazorla is a pioneer in this product and rewards the farmers who harvest it. To date, it is particularly exclusive since most industry entities do not work with it.



AND-CR-00-00



DESDE 1951  
**CAZORLA**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de Oliva Virgen Extra  
acogido a Denominación  
de Origen Protegida de  
Sierra de Cazorla

Aceite de oliva de Categoría  
Superior, obtenido directamente  
de aceitunas y sólo mediante  
procedimientos mecánicos.



### Paletizado en formato europeo (NACIONAL)

	250 ml	500 ml	750 ml	1 lt	2,5 lt	5 lt
Envases Caja	12	12	12	15	6	4
Envases Palet	1728	864	840	840	288	176
Cajas Capa	24	18	8	10	14	11
Número Capas	6	4	5	7	4	4
Cajas Palet	144	72	70	56	56	44
Dimensiones Caja (mm)						
Ancho	220	330	295	355	340	340
Largo	170	200	225	300	175	230
Alto	255	300	330	198	350	330
Peso Bruto Envase (kg.)	0,482	0,905	1,214	1,046	2,556	4,984
Peso Bruto Caja (kg.)	6,10	11,17	15,00	15,97	15,60	20,20
Peso Palet (kg.) *	903	829	1050	919	874	914

### Parámetros físico-químicos

ACIDEZ (%ÁCIDO OLÉICO): ≤ 0,4° UE 2568/91  
K232 / K270: ≤ 1,85 / ≤ 0,15 UE 1348/2013  
REGLAMENTO (CE) N° 396/2005

PERÓXIDOS: ≤ 20 UE 1348/2013 CERAS: ≤ 150 mg/kg. UE 1348/2013  
SUMA ESTERES ETÍLICOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS (FAEES) ≤ 35 UE 1348/2013  
PRODUCTO LIBRE DE MULTIRESIDUOS SEGÚN LÍMITE MÁXIMO LEGISLADO

### Parámetros organolépticos

SABOR	Frutado medio de aceituna verde y madura. Suave y ligero picor y amargor. Ligeros sabores de tomate, higuera, cáscara de plátano, verde hoja.
ESTABILIDAD	Muy elevada (116,4 h a 98°, de media)
COLOR	Verde Intenso
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA	Valoración organoléptica mediante panel test de acuerdo a la norma C.O.I.

INFORMACION NUTRICIONAL por cada 100g.	
Valor Energético	3700 KJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales:	
- Saturadas	12 g
- Monoinsaturadas	80 g
- Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono:	0 g
- de los cuales: Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	30 mg (250% VRN*)
Vitamina A	300 µg (37,5% VRN*)
(*) Valores de Referencia de Nutrientes	
DECLARACIONES NUTRICIONALES	
Fuente de Vitamina E.	





Típica de Jaén y también conocida como “variedad temprana”, los socios de la Cooperativa mantienen el tipo de recolección tradicional, recogiendo la aceituna del árbol para conservar intactas sus propiedades. Al envasarlo de forma separada de la variedad Royal de Cazorla, resulta más suave y ligero en su amargor.

Traditionally from Jaén, it is also known as the “early variety”. The Cooperative’s members continue to harvest it using traditional methods of collecting olives from trees so their properties are preserved. Since it is packaged separately from the Royal of Cazorla variety, it has a softer and slightly bitter taste.



AND-CR-00-00



DESDE 1951  
**CAZORLA**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de Oliva Virgen Extra acogido a Denominación de Origen Protegida de Sierra de Cazorla

Aceite de oliva de Categoría Superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.



### Paletizado en formato europeo (NACIONAL)

	250 ml	500 ml	750 ml	1 lt	2,5 lt	5 lt
Envases Caja	12	12	12	15	6	4
Envases Palet	1728	864	840	840	288	176
Cajas Caja	24	18	8	10	14	11
Número Capas	6	4	5	7	4	4
Cajas Palet	144	72	70	56	56	44
Dimensiones Caja (mm)						
Ancho	220	330	295	355	340	340
Largo	170	200	225	300	175	230
Alto	255	300	330	198	350	330
Peso Bruto Envase (kg.)	0,482	0,905	1,214	1,046	2,556	4,984
Peso Bruto Caja (kg.)	6,10	11,17	15,00	15,97	15,60	20,20
Peso Palet (kg.) *	903	829	1050	919	874	914

### Parámetros físico-químicos

ACIDEZ (%ÁCIDO OLÉICO): ≤ 0,4° UE 2568/91

K232 / K270: ≤ 1,85 / ≤ 0,15 UE 1348/2013

REGLAMENTO (CE) N° 396/2005

PERÓXIDOS: ≤ 20 UE 1348/2013 CERAS: ≤ 150 mg/kg. UE 1348/2013

SUMA ESTERES ETÍLICOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS (FAEEs) ≤ 35 UE 1348/2013

PRODUCTO LIBRE DE MULTIRESIDUOS SEGÚN LÍMITE MÁXIMO LEGISLADO

### Parámetros organolépticos

SABOR	Frutado medio de aceituna verde y madura. Suave y ligero picor y amargor. Ligeros sabores de tomate, higuera, cáscara de plátano, verde hoja.
ESTABILIDAD	Muy elevada (116,4 h a 98°, de media)
COLOR	Verde Intenso
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA	Valoración organoléptica mediante panel test de acuerdo a la norma C.O.I.

INFORMACION NUTRICIONAL por cada 100g.	
Valor Energético	3700 KJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales:	
- Saturadas	12 g
- Monoinsaturadas	80 g
- Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono:	0 g
- de los cuales: Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	30 mg (250% VRN*)
Vitamina A	300 µg (37,5% VRN*)
(*) Valores de Referencia de Nutrientes	
<b>DECLARACIONES NUTRICIONALES</b>	
Alto contenido de grasas insaturadas. Fuente de Vitamina E.	





Típica de Jaén y también conocida como “variedad temprana”, los socios de la Cooperativa mantienen el tipo de recolección tradicional, recogiendo la aceituna del árbol para conservar intactas sus propiedades. Al envasarlo de forma separada de la variedad Royal de Cazorla, resulta más suave y ligero en su amargor.

Traditionally from Jaén, it is also known as the “early variety”. The Cooperative’s members continue to harvest it using traditional methods of collecting olives from trees so their properties are preserved. Since it is packaged separately from the Royal of Cazorla variety, it has a softer and slightly bitter taste.



AND-CR-00-00



DESDE 1951  
**CAZORLA**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de Oliva Virgen Extra acogido a Denominación de Origen Protegida de Sierra de Cazorla

Aceite de oliva de Categoría Superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.



### Paletizado en formato europeo (NACIONAL)

	1 lt	3 lt	5 lt
Envases Caja	15	6	4
Envases Palet	750	288	160
Cajas Capa	10	8	10
Número Capas	5	6	4
Cajas Palet	50	48	40
Dimensiones Caja (mm)			
Ancho	390	350	315
Largo	240	290	272
Alto	290	310	370
Peso Bruto Envase (kg.)	0,969	2,838	4,685
Peso Bruto Caja (kg.)	14,80	17,30	18,75
Peso Palet (kg.) *	765	855	775

### Parámetros físico-químicos

ACIDEZ (%ÁCIDO OLÉICO): ≤ 0,4° UE 2568/91

K232 / K270: ≤ 1,85 / ≤ 0,15 UE 1348/2013

REGLAMENTO (CE) N° 396/2005

PERÓXIDOS: ≤ 20 UE 1348/2013 CERAS: ≤ 150 mg/kg. UE 1348/2013

SUMA ESTERES ETÍLICOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS (FAEES) ≤ 35 UE 1348/2013

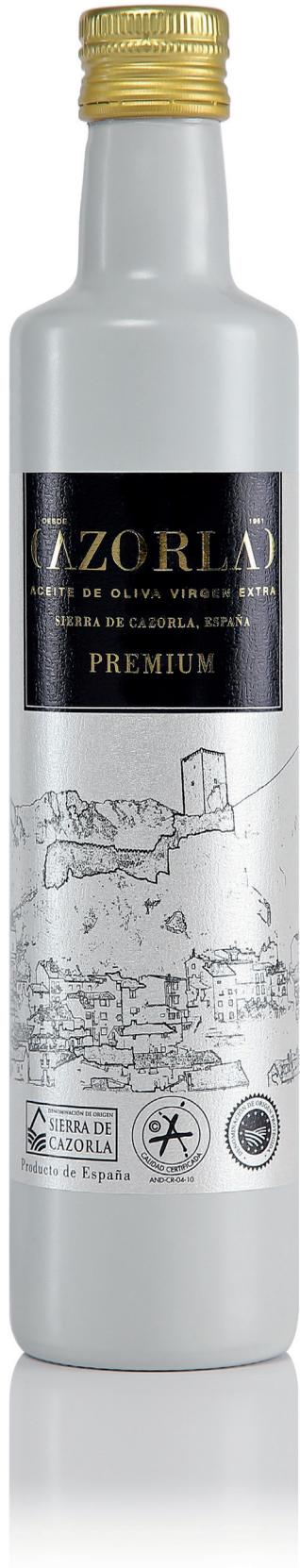
PRODUCTO LIBRE DE MULTIRESIDUOS SEGÚN LÍMITE MÁXIMO LEGISLADO

### Parámetros organolépticos

SABOR	Frutado medio de aceituna verde y madura. Suave y ligero picor y amargor. Ligeros sabores de tomate, higuera, cáscara de plátano, verde hoja.
ESTABILIDAD	Muy elevada (116,4 h a 98°, de media)
COLOR	Verde Intenso
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA	Valoración organoléptica mediante panel test de acuerdo a la norma C.O.I.

INFORMACION NUTRICIONAL por cada 100g.	
Valor Energético	3700 KJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales:	
- Saturadas	12 g
- Monoinsaturadas	80 g
- Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono:	0 g
- de los cuales: Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	30 mg (250% VRN*)
Vitamina A	300 µg (37,5% VRN*)
(*) Valores de Referencia de Nutrientes	
<b>DECLARACIONES NUTRICIONALES</b>	
Alto contenido de grasas insaturadas. Fuente de Vitamina E.	





Con el *coupage* de la variedad Royal de Cazorla y Picual, Aceites Cazorla envasa un aceite exclusivo, consiguiendo un sabor y textura únicas en el mercado.

With the blend of the varieties Royal Cazorla and Picual, Aceites Cazorla packs an exclusive oil, resulting in a unique flavor and texture in the market.



AND-CR-00-00



DESDE 1951  
**CAZORLA**  
 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Aceite de Oliva Virgen Extra acogido a Denominación de Origen Protegida de Sierra de Cazorla

Aceite de oliva de Categoría Superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

### Paletizado en formato europeo (NACIONAL)

Envases Caja	12
Envases Palet	864
Cajas Capa	18
Número Capas	4
Cajas Palet	72
Dimensiones Caja (mm)	
Ancho	330
Largo	200
Alto	300
Peso Bruto Envase (kg.)	0,905
Peso Bruto Caja (kg.)	11,17
Peso Palet (kg.) *	829

500 ml



### Parámetros físico-químicos

ACIDEZ (%ÁCIDO OLÉICO): ≤ 0,4° UE 2568/91  
K232 / K270: ≤ 1,85 / ≤ 0,15 UE 1348/2013  
REGLAMENTO (CE) N° 396/2005

PERÓXIDOS: ≤ 20 UE 1348/2013 CERAS: ≤ 150 mg/kg. UE 1348/2013  
SUMA ESTERES ETÍLICOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS (FAEES) ≤ 35 UE 1348/2013  
PRODUCTO LIBRE DE MULTIRESIDUOS SEGÚN LÍMITE MÁXIMO LEGISLADO

### Parámetros organolépticos

SABOR	Frutado medio de aceituna verde y madura. Suave y ligero picor y amargor. Ligeros sabores de tomate, higuera, cáscara de plátano, verde hoja.
ESTABILIDAD	Muy elevada (116,4 h a 98°, de media)
COLOR	Verde Intenso
PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA	Valoración organoléptica mediante panel test de acuerdo a la norma C.O.I.

INFORMACION NUTRICIONAL por cada 100g.	
Valor Energético	3700 KJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales:	
- Saturadas	12 g
- Monoinsaturadas	80 g
- Poliinsaturadas	8 g
Hidratos de Carbono:	0 g
- de los cuales: Azúcares	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	30 mg (250% VRN*)
Vitamina A	300 µg (37,5% VRN*)
(*) Valores de Referencia de Nutrientes	
DECLARACIONES NUTRICIONALES	
Alto contenido de grasas insaturadas. Fuente de Vitamina E.	



**ACEITES CAZORLA**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
www.aceitescazorla.com

Carretera Peal de Becerro a Cazorla, Km 10,5  
23470 Cazorla, ( Jaén ) - España  
Tel.953724031 - cazorla@aceitescazorla.com

Síguenos / Follow us

