

~~X~~ Primera cosecha  
XtríSiM o de DINTEL

*Oro viejo fruta fresca!*

[www.aceitestoledo.com](http://www.aceitestoledo.com)





# XtríSiMo

## el Primera Cosecha de DINTEL

El Dintel Xtrísimo Primera Cosecha es un aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborado por Aceites Toledo tras años de experiencia en el estudio del comportamiento anual de las cosechas olivícolas y las principales variedades actuales de aceituna de Castilla La Mancha -cornicabra y arbequina- en un coupage de auténticos maestros aceiteros.

Una auténtica obra de arte del equilibrio, un aceite muy especial de producción limitada para disfrute de los paladares más exigentes.



# XtríSiMo el Primera Cosecha de DINTEL

Oliva Virgen Extra  
**Suma de Selecciones**  
de Primera Cosecha



Cosecha 2008-2009



Cosecha 2007-2008



Cosecha 2006-2007

Extraordinario resultado del mejor equilibrio natural obtenido con aceites seleccionados en la Primera Cosecha de las variedades Cornicabra y Arbequina.



# XtríSiMo el Primera Cosecha de DINTEL



Aceitunas *cornicabra* (izda) y *arbequina* (dcha).



Toledo

Un aceite de Primera Cosecha, entendiendo por tal la selección de diferentes partidas de aceituna para su molturación en los primeros días de recolección, pues es justamente en este momento, una vez observado el estado idóneo de las aceitunas, cuando se pueden optimizar la calidad del fruto y su proceso en almazara.

Un aceite elaborado con dos variedades de aceituna complementarias, como son la arbequina y la cornicabra. Aportando calidades características muy distinguibles la una de la otra, el coupage desarrollado por Aceites Toledo es una formulación porcentual resultante del análisis de las cualidades organolépticas de las diferentes partidas seleccionadas por los catadores profesionales de Aceites Toledo, a quienes la compañía ha pedido un producto muy especial: el Dintel XtríSiMo de Primera Cosecha. De forma complementaria, a la potencia aromática de la arbequina, se ha sumado la estabilidad de la cornicabra, un proceso muy laborioso de cata en el que se tienen en cuenta más de 500 partidas de aceites vírgenes extra de Castilla La Mancha, aceites en muchos casos de gran nivel pero que no pueden servir para la elaboración de este regalo de la naturaleza.

# XtríSiMo el Primera Cosecha de DINTEL



# Oro viejo, fruta fresca!



Un aceite de las tierras de Castilla La Mancha, originado en olivares de los valles y los montes de la provincia de Toledo.

Un aceite de oliva virgen extra verdaderamente excepcional, pues aún los tres conceptos: Primera Cosecha (Arbequina cosechada en Noviembre y Cornicabra cosechada en Diciembre), Coupage específico de variedades complementarias seleccionadas (excluyendo otras variedades que no lo son, o lo son menos) y, finalmente la procedencia de Castilla La Mancha-Toledo.

Un aceite organolépticamente irreprochable, de aroma a frutos y hierba fresca, suave al paladar, sabor dulce “picant” muy equilibrado, y retrogusto entre almendrado y aguacate.





# XtríSiMo

## el Primera Cosecha de DINTEL

Esquema etiquetado

Caja 12 botellas de 500 ml con separadores

Imprimaciones en Oro

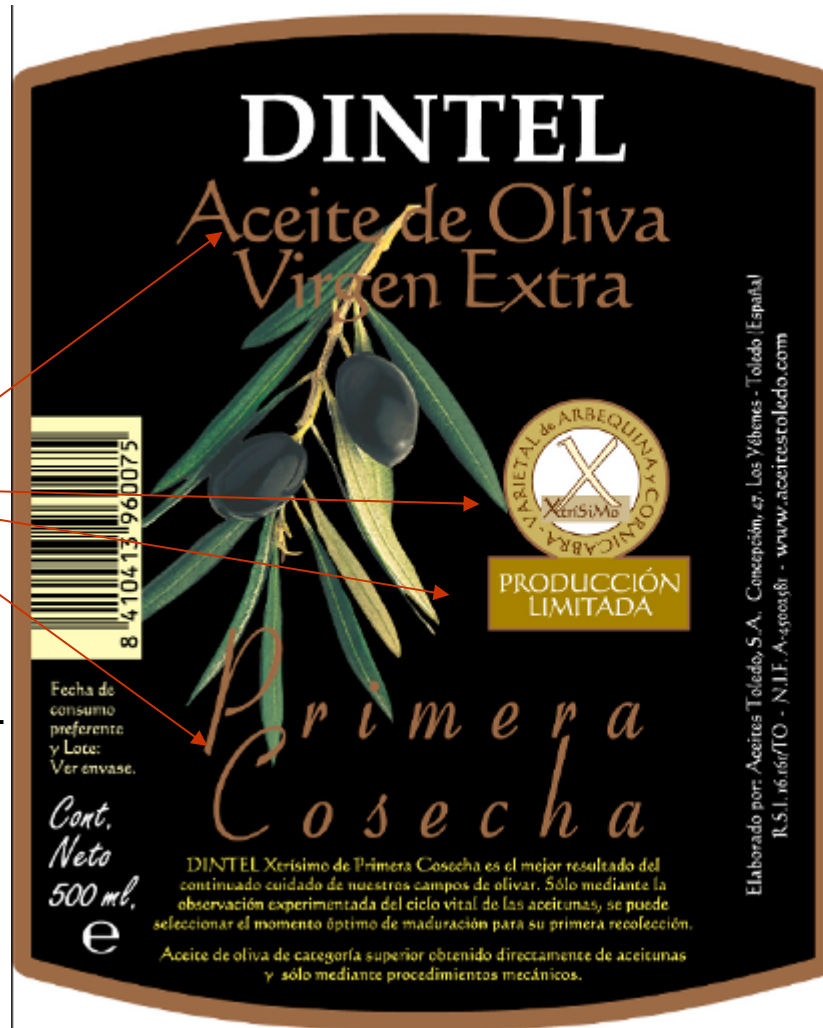
- Opciones botella dórica: clara y oscura. (\*)

-Opciones cap: dorado y negro. (\*)



Opción Cap Negro

(\*) Según disponibilidades.



### DINTEL

Primera Cosecha

#### Aceite de Oliva Virgen Extra

Los cambios cíclicos de la naturaleza hacen que cada olivo se comporte de forma distinta en las sucesivas cosechas.

Dintel Primera Cosecha es un producto diseñado de la Nueva Agricultura de Observación que tiene en cuenta el desarrollo del olivo para la elección del momento óptimo de recogida de la cosecha antes de su oliva.

#### Nutrition Facts      Datos de Nutrición

Serving Size: 1 TBSP (15g) | Una ración equivale a 1 cucharada (15g)  
Servings per container: about 33 | Raciones por envase: aprox. 33

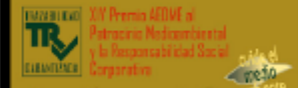
Amount per serving / Cantidad por ración	150g	Ración 15g
Calories / Calorías from fat	950 kcal	130 kcal
Calorías de Grasa	2,700 kJ	328 kJ

% Daily Values / % Valor Diario    Total Fat Grasa Total    50%

Saturated Fat / Grasa Saturada	13g	2g	2%
Polysaturated Fat / Grasa Polinsaturada	8g	1g	2%
Monounsaturated Fat / Grasa Monosaturada	73g	11g	17%
Cholesterol / Colesterol	0g	0%	0%
Sodium / Sodio	0g	0%	0%
Total Carbohydrate / Hidratos de Carbono	0g	0%	0%
Fiber / Fibra	0g	0%	0%
Vitamin E / Vitamina E	23mg	3mg	30%
Fiber dietética / Dietary Fiber	0g	0g	0%
Proteins	0g	0g	0%

\* Less Than 5% Daily Values are based on a diet of other people's secrets.  
\* Menos del 5% de los valores diarios se basan en una dieta de secretos de otros.  
\* Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.  
\* No se considera una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Calcio o Hierro.  
\* Not a significant source of Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron.

Temperatura óptima de conservación: 20°.  
Conservarse cerrado y preservado de la luz directa.  
El cambio en las condiciones de conservación puede afectar los parámetros de calidad del producto.



Cont. Neto 500 ml. e

Conservar y refrigerar a una temperatura de 7-10°C.  
Best Before:



Elaborado por: Aceites Toledo, S.A. - Concepción, 47. Los Yébenes - Toledo (España)  
R.S.I. 16.651.010 - N.I.F. A-35054581 - www.aceitestoledo.com

Algunas instituciones y entidades de normalización y certificación que colaboran con las empresas del grupo Aceites Toledo S.A.

VISITE NUESTRA WEB  
[www.aceitestoledo.com](http://www.aceitestoledo.com)




Asociación Agraria Jóvenes Agricultores de Castilla-La Mancha



NORTH AMERICAN OLIVE OIL ASSOCIATION  
NAOOA

**AGENCIA DEL ACEITE DE OLIVA**

**asoliva**

A.N.I.E.R.A.C.



SEO/BirdLife



WWF for a living planet®



Applus+  
Systems Certification



AENOR  
**ER**  
Empresa Registrada  
ER-0228/1994

MONTES DE TOLEDO



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITE



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ECO CERT  
SHC



CERTIFIED  
Euronet  
QUALITY SYSTEM



OUKOSHER.ORG  
THE WORLD'S MOST RECOGNIZED AND TRUSTED KOSHER TRADEMARK



SERVICIO DE CERTIFICACIÓN  
SIC  
PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS



JAS



ENAC  
CERTIFICACIÓN  
N° 13C-PR033



AGRICULTURA ECOLÓGICA



USDA  
ORGANIC