

  
**PRIORDEI**

*excellence*

*Priorat Arbequina*  
100% cold extraction



*l'oli d'oliva verge extra · the extra virgin olive oil  
o azeite de oliva virgem extra*



*collita primerenca · early harvest  
primera colheita*

*mantenir refrigerat fins obrir · keep refrigerated until opened  
manter refrigerado ate abrir*

# PRIORDEI

excellence

## The Excellence — L Excel·l·ncia — A Excel·ncia

Priordei Excellence is the first Extra Virgin Olive Oil that has never lost the cold chain since it was made. It is then, the first Extra Virgin Olive Oil that can only be found in the open coolers at the best supermarkets and gourmet stores. Before opening it, leave it for a couple of hours at room temperature. Once opened, we guarantee that Priordei Excellence, maintains the same physico-chemical and organoleptic properties as it had when it was made the first day.

Priordei Excellence es el primer Verge Extra que no ha perdut mai la cadena de fred desde que es va fer. És llavors, el primer Verge Extra que només pot trobar-se a les neveres obertes dels millors supermercats i botigues gourmets. Abans d'obrir, s'ha de deixar un parell d'hores a temperatura ambient. Un cop obert, garantim que Priordei Excellence manté les mateixes propietats físico-químiques i organolèptiques que tenia el primer dia.

Priordei Excellence é o primeiro azeite Virgem Extra que nunca perdeu a cadeia de frio desde que foi feito. É então, o primeiro Virgem Extra que só pode encontrar nas geladeiras abertas dos melhores supermercados e lojas gourmet. Antes de abrir o produto, é necessário deixar umas duas horas a temperatura ambiente. Uma vez aberto, garantimos que o Priordei Excellence mantém as mesmas propriedades físico-químicas e organoléticas desde o primeiro dia.

## The Harvest — La Collita — A Colheita

Harvested at the end of October and selected from the best estates in the Priorat, in Catalonia, Priordei Excellence, is the maximum expression regarding to olive oil.

Fet de collita de finals d'octubre y seleccionada de les millors finques del Priorat, a Catalunya, Priordei Excellence, és la màxima expressió pel que fa a l'oli d'oliva.

Da colheita de final de outubro, é selecionada das melhores plantações do Priorat, na Catalonia, o Priordei Excellence, é a máxima expressão do azeite de oliva.

## A Real Cold Extraction - Extracció en fred - Extra o em frio

100% cold extraction preserving all the aroma and freshness of the best Arbequina Early Harvest EVOO.

Extracció 100% en fred, preservant tot l'aroma i frescor del millor Arbequina de collita primerenca.

Extração 100% em frio, que preserva todo o aroma e frescor do melhor Arbequina de primeira colheita.

## The Secret - El secret - O segredo

Just after being processed, Priordei Excellence is kept in refrigerated 50.000 liters inox tanks until it is bottled in cans. Transport is also done under cool means until you find it on the shelf. With a maximum acidity of 0,15% and very low peroxides, Priordei Excellence is synonym of quality and distinction.

Tot just després de ser processat, Priordei Excellence s'enmagatzema en dipòsits d'acer inoxidable de 50.000 litres fins que es envasat en llaunes. El transport es realitza també sota controls de fred fins que arriba a les estanteries dels punts de venda. Amb una acidessa màxima de 0,15% i amb un nivell de peròxids molt baixos, Priordei Excellence és sinònim de qualitat i distinció.

Logo depois de ser processado, o Priordei Excellence é armazenado em depósitos de aço inoxidável de 50.000 litros até o envazamento em latas. O transporte até o ponto final de venda, também é controlado em frio. Com uma acidez máxima de 0,15% e uns peróxidos muito baixos, o Priordei Excellence é sinônimo de qualidade e distinção.

## It's Use — L Us — O Uso

Priordei Excellence is recommended as a finishing oil, in cold and cooked dishes, such as salads, pasta, vegetables, carpaccios, baked fish, grilled meat, or just with bread.

Priordei Excellence esta recomanat com a oli finalitzador, tant en plats freds com calents, com amanides, pasta, verdures, carpaccios, peixos al forn, carn rostida o simplement amb pa.

Priordei Excellence é recomendado como azeite finalizador, tanto em pratos frios como em quentes, como saladas, pasta, verduras, carpaccios, peixes ao forno, carne grelhada ou simplesmente com pão.



## Technical Data

Product	ML	Units / Case	Cases / Pallet	Cases / Container 20' Palletized
Priordei Excellence	1L	12	84	840

Why **PRIORDEI** it is considered one of the best Extra Virgin Olive Oils in the world?

Priorat Micro Climate • The "terroir" • 100% Hand picked Arbequina • Oil processed in 12 hours  
Real cold extraction <27° • Low yield <18% • Maximum Acidity 0,2° • Incredible green fruity profile

## AGRO FOODS & COMMERCE, SL

PRODUCTION PLANT:  
C/ Afores s/n pol. 7 par. 6  
43371 Margalef de Montsant  
(Priorat - Tarragona - Spain)

OFFICE:  
C/ Vallcalent, 1-3r A  
25006 Lleida (Spain)  
Tel. +34 973 941 848

info@priordei.com  
www.priordei.com