



D./D<sup>a</sup>. \_\_\_\_\_

Nº colegiado/a: \_\_\_\_\_

MÓVIL DE CONTACTO \_\_\_\_\_

Desea encargar al Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Granada los siguientes productos de SAN SEBASTIAN DE ALFACAR S.C.A y autorizo al Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Granada a proporcionar a dicha empresa mis datos fiscales para que puedan realizar la correspondiente factura. **Igualmente acepta que el cobro se realice mediante recibo domiciliado en la cuenta bancaria que tiene comunicada al Colegio para el cobro de recibos colegiales, una vez recibidos los productos solicitados en la sede colegial y previa comunicación.**

PRODUCTO	PRECIO (iva incluido)	CANTIDAD PEDIDO	Und.	TOTAL
<b>SELECCIÓN DE ACEITE</b>				
<p><b>Aceite de Oliva Virgen Extra “Albojaira Coupage”</b>  <b>Formato:</b> Garrafas de 5 litros, se distribuye en cajas de unos 15 Kg, 3 garrafas de 5 litros.  <b>Variiedad:</b> mezcla de Picual, Hojiblanco, Arbequino, Manzanillo, Lucios y olivas autóctonas de la localidad de Alfacar de variedad Loaimés.  <b>Procedencia:</b> Sierra de la Alfaguara (Granada)  <b>Cata:</b> Frutado suave de aceituna, con una sensación que recuerda las frutas maduras. Se perciben notas de manzana, plátano maduro y almendra, aparecen notas verdes de hoja, hierba y aromas secundarios de hinojo y nueces verdes. En boca, dulce y almendrado, ligeramente amargo y un poco picante. Con gran cuerpo y notablemente diferenciado. Muy equilibrado.</p>	141.00 €/caja		Cajas	
<p><b>Aceite de Oliva Virgen Extra “Albojaira Selección Arbequina”</b>  <b>Formato:</b> Garrafas de 5 litros, se distribuye en cajas de unos 20 Kg, 4 garrafas en lata de 5 litros.  <b>Variiedad:</b> Aceite seleccionado de aceituna arbequina en producción de octubre, en el momento óptimo de recolección: 1/3 verde, 1/3 en enero y 1/3 madura, frutado con matices dulces.  <b>Procedencia:</b> Sierra de la Alfaguara (Granada)  <b>Cata:</b> Este aceite presenta un agradable aroma que recuerda los primeros días del otoño en la sierra. Aceite nítido de color verde claro, muy afrutado con notas de manzana, hierba fresca y un marcado de almendra dulce y tomatera, con una gran fragancia, de sabor dulce muy poco amargo y picante.</p>	292.00 €/caja		Cajas	
<b>IMPORTE TOTAL DEL PEDIDO.....</b>				

Conforme

Fdo. \_\_\_\_\_