



Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

ANÁLISIS SENSORIAL

Nuestros aceites se caracterizan por ser aceites frutados y de aroma intenso en nariz, en boca son estables y con un punto justo de amargor y picante, lo que hace que sea un aceite muy comercial y que gusta a todo el mundo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	900kcal	120 kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	13gr	2 gr
Monoinsaturadas	79gr	11gr
Poliinsaturadas	8gr	1 gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2'8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



*“ En tu cocina,
de siempre ”*

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Uds / Caja	Alturas / Palet	Cajas / Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Medidas Palet (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Peso Palet (kg)
750 ml	12	5	70	28,3 x 21,6 x 31,5	120 x 80 x 176	14,64	1039,80
500 ml	12	5	80	25,3 x 19,6 x 28,7	120 x 80 x 161	10,63	865,40
250 ml	24	5	80	31,3 x 20,6 x 21,7	120 x 80 x 138	12,26	995,80
	6	5	250	16 x 11 x 24	120 x 80 x 139	3,08	785