



Aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de cultivo ecológico, sin el uso de abonos, pesticidas u otros productos químicos, y obtenido por procedimientos mecánicos 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

Se caracterizan por ser un aceite con aroma intenso y frutado en nariz, en boca complejo y elegante, de amargor ligero y leve picante, lo que hace un aceite muy agradable e interesante organolépticamente para todo el público y, especialmente, para el preocupado por el medioambiente.

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 ”*

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
	24	5	80	31,3 x 20,6 x 21,7	120 x 80 x 138	12,26	995,80
250 ml	6	5	250	16 x 11 x 24	120 x 80 x 139	3,08	785