



*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

*Recomendamos este aceite para aliñar ensaladas y para elaborar salsas, además este aceite es ideal para adobar carnes, conservas, quesos en aceite, entre otros productos.*

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



**OLIMPO®**

*“ En tu cocina,  
de siempre ”*

**ACEITE DE OLIVA**  
*Virgen*

### 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)
1 Litro	15	5	45	40,8 x 25,2 x 28,2	120 x 80 x 154	14,11	650
5 Litros	3	4	52	40,2 x 17,2 x 37,1	120 x 80 x 164	14,57	772,64