

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se denomina "Aceite de Oliva Virgen Extra" al obtenido mediante la molienda de la aceituna, fruto de distintas variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que sometido a procesos exclusivamente mecánicos de prensado o centrifugación, se extraiga un zumo natural categoría superior.

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, es el zumo natural de la aceituna, obtenido por molturación y coupage de nuestras variedades autóctonas, de inigualable calidad.

CATA

Frutado intenso, de aceituna madura con tonos verdes que en nariz presenta matices que nos recuerdan a frutas y hortalizas como la higuera, almendra, manzana y tomate. En boca, presenta una entrada dulce muy agradable, a la que siguen un ligero amargo y picante.

INGREDIENTES

100% Aceite de Oliva Virgen Extra.
No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.

Las especificaciones Físicas -Químicas son:

- Grado de Acidez % < 0.3 ac. Oleico
- Índice de Peróxidos mEq O₂/kg. < 20
- Ceras mg/kg. < 250
- K232 < 2.50
- K270 < 0.13
- ΔK: < 0,01
- CERAS (mg/kg): < 250
- HUMEDAD: < 0,1%
- IMPUREZAS: < 0,1%
- Evaluación organoléptica > 6.5
- Mediana del defecto = 0
- Mediana del atributo frutado 4.6

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Aunque no se modifican las características del producto con el tiempo, es recomendable consumirlo antes de la fecha que vendrá especificada en cada envase.

VALOR NUTRICIONAL

Información nutricional por cada 100 grs. de producto:

- Valor energético 900 Kcal / 3700 KJ
 - Proteínas 0 grs.
- Hidratos de carbono 0 grs.
- Grasas 100 grs de los cuales.
 - Saturadas 13 grs.
 - Monoinsaturadas 79 grs.
 - Poliinsaturadas 8 grs.
 - Colesterol 0 grs.
- Vitamina E 20 mgr.(200% CDR)

PRESENTACIONES COMERCIALES

• Envase de PET:
Botellas Pet: 5 Litros y 2 Litros

• Envase de Cristal:
Botella tipo Dorica (redonda) u otras:
700 ml, 500 ml y 250 ml

• Embalaje:
Cajas de cartón ondulado de primera calidad.

