www.olibaza.com | 958 701822

DENOMINACIÓN VARIEDAD

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

PICUAL





DENOMINA

DENOMINACIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
VARIEDAD PICUAL

CAMPAÑA DE PRODUCCIÓN 2018/2019

RECOLECCIÓN SEMI-MECÁNICA, INICIO 1 DE NOVIEMBRE

MÉTODO EXTRACCIÓN SISTEMA CONTINUO EN DOS FASES

ALMACENAMIENTO ACERO INOXIDABLE

COLOR/ASPECTO VERDE LUMINOSO CON TINTES DORADOS,

LIMPIO DE FILTRACIÓN

ACIDEZ MÁXIMA 0,2%

PRESENTACIÓN CRISTAL VERDE ETRUSCO. TAPÓN IRRELLENABLE

CONTENIDO NETO 0'500 L

CAJA 25 BOTELLAS DE 0'500 LITROS (12'5 LITROS)

CERTIFICACIÓN ECOLOGICA CAAE ANDALUCIA

LOGÍSTICA

PRODUCTO BOTELLAS POR LITROS POR DIMENSIONES PESO POR CAJAS POR CAPAS POR ALTURA
CAJA CAJA CAJA CAJA PALLET EU PALLET EU PALLET EU

0'500 LITROS 25 BOTELLAS DE 12'5 LITROS 355 x 355 x 315 24'70 KG 24 4 CAPAS 1'13 m ECOLOGICO 0'500 LITROS mm DE 6 CAJAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FASE VISUAL ACEITE DE COLOR VERDE LUMINOSO, CON TINTES DORADOS. LIMPIO DE FILTRACIÓN

FASE OLFATIVA INTENSO AROMA A FRUTADO DE ACEITUNA FRESCA Y NOTAS DE PLÁTANO, TOMATERA Y ALMENDRA

PASE GUSTATIVA DENSO EN BOCA Y BIEN ESTRUCTURADO. DE GRAN EXPRESIVIDAD, CON LEVES TOQUES DE AMARGOR ALGO

MÁS DE PICOR.

CAAE

RETROGUSTO AGRADABLE CON PERSISTENCIA DEL SABOR FRUTADO DE LA ACEITUNA, PLÁTANO Y ALMENDRA. VAGOS RECUERDOS DEL PICOR

VALOR NUTRICIONAL (POR CADA 100 GR)

VALOR ENERGÉTICO 900 Kcal / 3700 KJ
PROTEINAS 0 g

HIDRATOS DE CARBONO 0 g
GRASAS 100 g

SATURADAS 14 g MONOINSATURADAS 77 g

POLIINSATURADAS 9 g

COLESTEROL 0 mg

VITAMINA E (TOCOFENOL) 20 mg (200 % Cantidad Diaria Recomendada)

