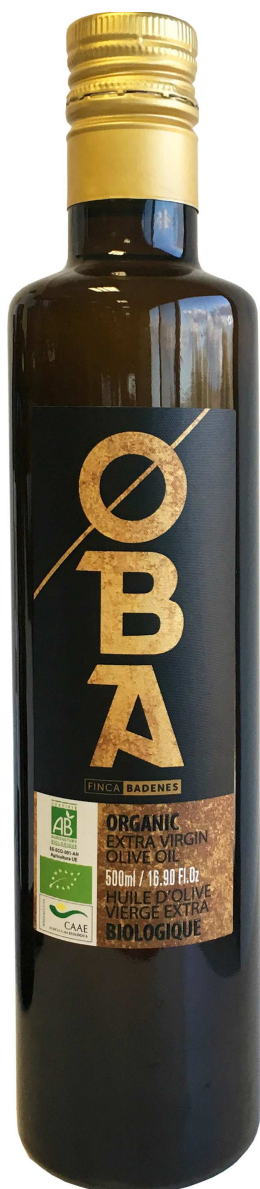


ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLOGICO



MARCA: OBA FINCA BADENES

CALIDAD: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

DESCRIPCION

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico es un producto 100 % natural, es el zumo procedente del fruto del olivo, la aceituna, que se han producido mediante procesos tradicionales y sin que se haya utilizado, en ningún momento, productos de origen químico.

Para obtener un producto de máxima calidad, como son nuestros aceites de oliva vírgenes extra ecológicos, todo el proceso de obtención, se debe realizar con mimo, cuidando cada uno de los procesos y respetando los tiempos impuestos por la experiencia tras muchos años de tradición, y el saber hacer que nuestra cultura del aceite nos ha enseñado, siempre desde el respeto al medioambiente y a nuestro producto. De este cuidado proceso, totalmente natural, nacen nuestros aceites de oliva vírgenes extras ecológicos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Líquido brillante a 20 °C (Filtrado)

COLOR: De color dorado, con matices que van desde el verde al amarillo

OLOR Y SABOR: Aroma a fruta fresca con toques verdes, recordando a la hierba recién cortada, frutas como el plátano o el higo y aromas vegetales como el tomate.

ANÁLISIS ESPECÍFICOS

Acidez (% ácido oléico): 0,4 Máximo

VALORES NUTRICIONALES

Lípidos 100%

Energía/ 100 gr: 900 Kcal.

Vitaminas naturales: E, A

Proteínas: No contiene

Hidratos de Carbono: No contiene

FOMATO DISPONIBLE:

Botella Cristal dórica 500 ml oscura

DATOS LOGISTICOS

Unidades por caja: 12

Peso bruto por caja: 10,62 Kg

Cajas por palet: 72

Peso bruto por palet 785 Kg

CONSERVACIÓN

Condiciones de almacenamiento y transporte

- Temperatura ambiente, aconsejable no superar los 25 °C
- Recipiente cerrado
- Alejado de la luz directa
- EL ACEITE A TEMPERATURAS INFERIORES A 16 ° C PUEDE EMPEZAR A NUBLARSE. ES UN PROCESO NATURAL Y REVERSIBLE, QUE NO AFECTA A LA CALIDAD DEL PRODUCTO