



## OLEO MARTOS

### Aceite de Oliva

---

#### DESCRIPCIÓN

Como resultado de combinar vírgenes con refinados de oliva, se obtiene el aceite de oliva. Según el aceite virgen utilizado y la cantidad, se podrán obtener aceites de oliva de sabor más o menos intenso.

Es ideal para confeccionar salsas suaves o platos en los que no se quiera destacar en exceso el sabor del aceite.

#### 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:** Sabor característico y de aroma y sabor muy suave.

**Análisis específicos:** Acidez (% ácido oléico) 0,2 máximo

## VALORES NUTRICIONALES

Lípidos 100%

Energía/100gr: 900Kcal.

Vitaminas naturales: E, A

Proteínas: No contiene

Hidratos de Carbono: No contiene

## 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 en un proceso natural y reversible que no afecta a la calidad del producto

## FORMATOS DISPONIBLES

Argos Cristal: 500 ML

Pet: 1 L, 1,5 L, 2 L, 3 L y 5 L

Marasca Pet: 250 ML, 500 ML, 750 ML y 1 L

Marasca Cristal: 250 ML, 500 ML, 750 ML y 1 L

Cuadrada Pet: 500 ML y 1 L

Cuadrada Cristal: 500 ML y 1 L

Lata: 4L y 5L

\*\* Formatos sujetos a condiciones, consultar disponibilidad

*One family, one estate, one passion*