



GENIOLIVA

Aceite de Oliva Virgen Extra

DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva virgen extra es un producto 100% natural, es el zumo procedente del fruto del olivo: la aceituna.

Para obtener un producto de máxima calidad, como son nuestros aceites de oliva vírgenes extra, 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. De este cuidado proceso, totalmente natural, nacen nuestros aceites de oliva vírgenes extras.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido brillante a 20°C (Filtrado)

Color: Tonos verdes

Olor y Sabor: Con intenso frutado de aceituna fresca y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano y el tomate verde. En boca voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad.

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