

Ficha técnica

Aceite de Oliva Virgen Extra Adalid (5 L)



Denominación: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Variedad: Picual, Hojiblanca y Arbequina.

Recolección: Semi-mecánica, inicio I de octubre.

Método de extracción: Sistema continuo en dos fases.

Almacenamiento: Acero inoxidable.

Color/ Aspecto: Color dorado con matices verdosos.

Acidez máxima: 0,5%

Presentación: PET transparente, 5 L. Caja de 3 botellas de 5 litros (15 litros).

COMPRAR



Ingredientes

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

Especificaciones Físicas -Químicas:

Acidez % < 0.5

Índice de Peróxidos mEq O₂/kg. < 20

Evaluación organoléptica: Virgen Extra

Mediana del defecto = 0

Mediana del atributo frutado > 0

Valor Nutricional (cada 100 gr)

Valor Energético: 900 Kcal / 3700 KJ

Proteínas: 0 g

Hidratos de Carbono: 0 g

Vitamina E (Tocofenol): 20 mg (200 % C. D. R.)

Grasas: 100 gr

Saturadas: 13 g

Monoinsaturadas: 79 g

Poliinsaturadas: 8 g

www.oleopalma.com