

ARBEQUINA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

3L



PRODUCTO DE ESPAÑA

ARBEQUINA

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

Aceite de Oliva Virgen Extra: 100% zumo natural de aceituna obtenido por molturación de la variedad Arbequina. No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.

Nuestro aceite 100% Arbequina de calidad gourmet está caracterizado por ser armonioso, suave y de final dulce. Con un toque delicado de amargor y picor en su retrogusto.

En nariz este aceite es frutal y fresco con aromas de almendras. Se pueden apreciar también otros frutos como la manzana.

De densidad suave nuestra Arbequina seleccionada nos proporciona una cálida sensación en el paladar.

Ideal para preparar salsas, ensaladas, pescados y para su utilización en repostería.

VALORES MEDIOS NUTRICIONALES (100 g)

Calorías	951 Kcal
Grasas totales. De las cuales:	98,6 g
Saturadas	13,4 g
Monoinsaturadas	77,2 g
Poliinsaturadas	7,8 g
Total Hidratos de Carbono	0 g
Azúcares	0 g
Sal	0 g
Proteínas	0 g

Conservar en un lugar fresco y seco y alejado de la luz. Normativas de acuerdo a la legislación española y a la normativa de la UE.

Consumo preferente antes de año y medio.

- Número de lote: 30/06/2019
- Número identificativo Denominación de Origen Protegida Rioja:
 - Productor: R-00011-P
 - Elaborador: R-00014-E
 - Comercializador: R-00010-C

PACKAGING

	Unidades/Caja	Cajas/Capa	Capas/Europalé	Total Cajas	Total Latas
LATA	4	13	6	78	312

LATA	CAJA
Peso: 3 kg	Peso: 13 kg
Medidas: 170x1100x210 mm	Medidas: 340x230x220 mm

ALMAZARA HEJUL
Alberto Villanueva, 25
26144 Galilea, La Rioja
(España)

Teléfono +34 941 480 029
Móvil +34 650 491 300
export@aceitehejul.com
www.aceitehejul.com