COUPAGE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

3L

PRODUCTO DE ESPAÑA

COUPAGE

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

Aceite de Oliva Virgen Extra: 100% zumo natural de aceituna obtenido por molturación de diferentes variedades (Arbequina, Picual, Royuela, Redondilla). No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.

Los toques especiales de las variedades autóctonas utilizadas para la elaboración de nuestro aceite coupage hacen de este aceite una experiencia única para nuestro paladar.

La mezcla de la suavidad de la Arbequina junto con la intensidad y picor del Picual se fusiona con los toques distintivos de otras variedades utilizadas en esta mezcla.

Perfecto para ensaladas, verduras, mariscos y carnes.

VALORES MEDIOS NUTRICIONALES (100 g)	
Calorías	932 Kcal
Grasas totales. De las cuales:	99,0 g
Saturadas	14,5 g
Monoinsaturadas	76,7 g
Poliinsaturadas	7,7 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