

ACEITE SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procesos mecánicos.
Sometido a rigurosos controles de calidad, de intenso sabor a fruta y fresco paladar. Aceite de aspecto limpio de color verde y aroma con recuerdos a manzana Golden.

Variedad: Cornicabra, arbequina, manzanilla, cuquillo y picual.

Envase: 5 litros PET

Tabla Nutricional:

Valores medidos por 100 g	Ración 14 g
Valor energético: 900 kcal/3700 kj	126 kcal/518 kj
Grasa total: 100 g	14 g
Saturadas: 18 g	2 g
Monoinsaturadas: 69 g	10 g
Poliinsaturadas: 13 g	2 g
Proteínas: 0 g	0 g
Hidratos de carbono: 0 g	0 g
Colesterol: 0 mg	0 g
Vitamina E: 10 mg	1,4 mg

Información Logística:

1,00 x 1,20: 9 cajas x fila
Altura máxima: 4 filas
Total: 36 cajas x 4 envases de 5 litros: 720 litros
PESO TOTAL PALET: 825 KILOS

VIRGIN OLIVE OIL

Oil obtained from olives and solely by mechanical means.
Submitted to rigorous quality controls, with an intense, fruity flavour and a fresh palate. Oil with a clear, green aspect and a fresh aroma with hints of Golden delicious apples.

Olive varieties: Cornicabra, arbequina, manzanilla, cuquillo and picual.

Container: 5 litres PET

Nutrition Information:

Values measured per 100 g	Serving: 14 g
Energetic value: 900 kcal/3700 kj	126 kcal/518 kj
Total fat: 100 g	14 g
Saturated fat: 18 g	2 g
Monounsaturated fat: 69 g	10 g
Polyunsaturated fat: 13 g	2 g
Protein: 0 g	0 g
Carbohydrate: 0 g	0 g
Cholesterol: 0 mg	0 g
Vitamin E: 10 mg	1.4 mg

Logistics information:

1.00 x 1.20: 9 boxes x layer
Maximum height: 4 layers
Total: 36 boxes x four 5-litre containers: 720 litres
TOTAL PALLET WEIGHT: 825 KILOS

