

## ACEITE SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

### ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

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.

**Variiedad:** Cornicabra, arbequina, manzanilla, cuquillo y picual.

**Envase:** 0,5 litros

#### 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:

Se presenta en cajas de 24 envases de 0,5 litros.

### EXTRA 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 n aroma with hints of Golden delicious apples.

**Olive varieties:** Cornicabra, arbequina, manzanilla, cuquillo y picual.

**Container:** 0,5 litres

#### 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

#### Información Logística:

Sold in boxes with 24 x 0.5-litre containers.

