

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.

