



**CORNEZUELO**

## **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

Es el aceite obtenido de la aceituna y solo mediante procedimientos mecánicos o físicos, bajo condiciones que no alteren sus características naturales y sin someterlo a ningún otro tratamiento excepto el lavado, decantación, centrifugación y filtración. El aceite de oliva virgen extra tiene que tener una acidez expresada en ácido oleico inferior a 0.8 gramos por ciento.

## **NATURVIE CORNEZUELO**

Obtenido en un 100% de la variedad Cornezuelo.

## **CATA**

Aceite de frutado verde intenso con aromas a verduras, tomate y hoja de higuera. En boca recuerda a tallo y predomina el picante y amargo. Recomendado para ensaladas de hoja dulce, guisos, carne asada y revuelto de espárragos.

## **ANÁLISIS NUTRICIONAL Y ANALÍTICA**

Realizado por Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX).

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL   |                 |
|---|-----------------|
| Tamaño de porción: 1 tbsp (15ml)  |                 |
| Porciones por envase: 33  |                 |
| Cantidad por porción  |                 |
| Calorías 120<br>Calorías de grasa: 120  |                 |
|   | % Valor Diario* |
| Grasas totales 14g  | 22%             |
| Grasas saturadas 2g   | 10%             |
| Grasa Poliisaturada 1g  |                 |
| Grasa monoinsaturada 11g  |                 |
| Colesterol 0mg  | 0%              |
| Sodio 0mg   | 0%              |
| Carbohidratos total 0g  | 0%              |
| Proteína 0g   | 0%              |
| No es una fuente significativa de fibra dietética, azúcar, Vitamina A, Vitamina C, Calcio u hierro.<br>Valor porcentual diario basado en una dieta de 2,000 calorías. |                 |

| PARÁMETROS                   | VALOR      |
|------------------------------|------------|
| Acidez                       | < 0,4 %    |
| Nivel peróxido (meq0 2/kg)   | < 15 %     |
| K232 (absorbancia U.V)       | < 2 %      |
| K270 (absorbancia U.V)       | < 0,20 %   |
| Delta K (absorbancia U.V)    | < 0,01%    |
| Ácidos grasos (%)            |            |
| Ac. Palmítico (C16:0)        | 7,5 / 20 % |
| Ac. Oleico (C18:1)           | 55 / 83 %  |
| Ac. Linoleico (C18.2)        | 3,5 / 21 % |
| Ac. Linolénico (C18:3)       | < 1 %      |
| Ac. Aráquídico (C20:0)       | < 0,6 %    |
| Ac. Behénico (C22:0)         | < 0,2 %    |
| AC. Lignocérico (C24:0)      | < 0,2 %    |
| Total de ácidos grasos trans | < 0,05 %   |

| <b>REFERENCIA LOGÍSTICA</b> |                      |                      |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| Capacidad                   | 500 ml               | 250 ml               |
| Envase                      | Cristal oscuro 500ml | Cristal oscuro 250ml |
| Unidades por Caja           | 6                    | 12                   |
| Peso Bruto por Caja         | 6                    | 7,3                  |
| Palet                       | 1,20 x 0,8           | 1,20 x 0,8           |
| Cajas por Palet             | 116                  | 80                   |
| Cajas por Capa              | 29                   | 20                   |
| Capas por Palet             | 4                    | 4                    |
| Unidades Palet              | 696                  | 960                  |
| Peso Palet                  | 716Kg                | 584Kg                |
| Código de Barras            | 84 360147408 23      | 84 3601474017 5      |
| <b>CADUCIDAD</b>            |                      |                      |
| Fecha de caducidad          | 18 meses             | 18 meses             |