

NATURVIE



FRANTOIO

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 FRANTOIO

Obtenido en un 100% de la variedad Frantoio.

CATA

Aceite de frutado verde medio alto con aromas a hierba recién cortada, manzana y plátano. En boca es completamente armónico sin predominio de picante o amargo. Recomendado par ensaladas, pescado hervido o al horno y témpuras.

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 Calorías de grasa: 120	
	% Valor Diario*
Grasas totales 14g	22%
Grasas saturadas 2g	10%
Grasa Poliinsaturada 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. 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 %

REFERENCIA LOGÍSTICA		
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 09	84 3601474018 2
CADUCIDAD		
Fecha de caducidad	18 meses	18 meses