

NATURVIE



MANZANILLA CACEREÑA

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 MANZANILLA CACEREÑA

Obtenido en un 100% de la variedad Manzanilla Cacereña.

CATA

Frutado verde de excelente intensidad olfativa. En boca se trata de un aceite aromático y equilibrado, con notas agradables picantes y amargas.

ANÁLISIS NUTRICIONAL Y ANALÍTICA

Realizado por Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		PARÁMETROS	VALOR
Tamaño de porción: 1 tbsp (15ml)		Acidez	< 0,4 %
Porciones por envase: 33		Nivel peróxido (meq0 2/kg)	< 15 %
Cantidad por porción		K232 (absorbancia U.V)	< 2 %
Calorías 120 Calorías de grasa: 120		K270 (absorbancia U.V)	< 0,20 %
% Valor Diario*		Delta K (absorbancia U.V)	< 0,01%
Grasas totales 14g	22%	Ácidos grasos (%)	
Grasas saturadas 2g	10%	Ac. Palmítico (C16:0)	7,5 / 20 %
Grasa Poliinsaturada 1g		Ac. Oleico (C18:1)	55 / 83 %
Grasa monoinsaturada 11g		Ac. Linoleico (C18:2)	3,5 / 21 %
Colesterol 0mg	0%	Ac. Linolénico (C18:3)	< 1 %
Sodio 0mg	0%	Ac. Aráquídico (C20:0)	< 0,6 %
Carbohidratos total 0g	0%	Ac. Behénico (C22:0)	< 0,2 %
Proteína 0g	0%	AC. Lignocérico (C24:0)	< 0,2 %
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.		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 3601474024 3	84 3601474023 6
CADUCIDAD		
Fecha de caducidad	18 meses	18 meses