

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL PRODUCT DATA

MANZANILLA CACEREÑA 250ML



AOVE PREMIUM

Aceite de Oliva Virgen Extra

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.



PREMIUM EVOO

Extra Virgin Olive Oil

Is the oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any other treatment than washing, decantation, centrifugation and filtration. Extra virgin olive oil has a free acidity, expressed as oleic acid, not more than 0.8 grams per 100 grams.

MONOVARIETAL / SINGLE VARIETY

Obtenido en un 100% de la variedad Manzanilla Cacereña.
Obtained from 100% Manzanilla Cacereña variety.

CATA / TASTE

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

The main characteristic is its excellent green fruitiness of high intensity with fruits flavours, mainly from banana, apple, kiwi and vegetables flavours from artichoke, green leaves, green tomato and fresh almond. Well balanced in mouth and with pleasant notes of piquancy and bitterness.

ANÁLISIS NUTRICIONAL / NUTRITIONAL SECURITY

Realizado por Laboratorio Unaproliva.
Made by Unaproliva Laboratory.

SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

SIN ALÉRGENOS
ALLERGENS FREE

N
NATURVIE

VALOR NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS**Por 100gr / Per 100gr**

Valor energético / Energy Value	3700Kj/900Kcal
Grasas Totales / Total Fat	100g
De las cuáles / of Which	
Saturadas / Saturated	14g
Total Hidratos de Carbono / Total Carbohydrate	0g
De los cuáles / of Which	
Azúcares / Sugars	0g
Proteínas / Protein	0g
Sal / Salt	0g

PARÁMETROS / PARAMETERS**valor/value**

Acidez / Acidity	< 0.15 %
Nivel peróxido (meqO 2/kg) / Peroxide Level (meqO 2/kg)	< 5.5 %
K232 (absorbancia U.V) / K232 (absorbance U.V)	< 3 %
K270 (absorbancia U.V) / K270 (absorbance U.V)	< 0.2 %
Delta K (absorbancia U.V) / Delta K (absorbance U.V)	< 0.007 %

Ácidos grasos (%) / Fatty acids (%)

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 / Total trans fatty acids	< 0,05 %

Fecha de Caducidad 18 meses / Expiry period 18 months
 Conservación del Producto: Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de la luz /
 Keep away from heat and light

REFERENCIA LOGÍSTICA / LOGISTIC REFERENCE

	250ml		250ml
Envase / Container	Cristal oscuro / Dark glass	Cajas por Capa / Box per layer	20
Unidades por Caja / Pieces per box	12	Capas por Palet / Layer per Pallet	4
Peso Bruto por Caja / Gross weight per box	7,3	Unidades Palet / Pieces Pallet	960
Palet / Pallet	1,20 x 0,8	Peso Palet / Weight Pallet	584Kg
Cajas por Palet / Box per Pallet	80	Código de Barras / Bar Code	84 36014740236