



FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL PRODUCT DATA

SPAIN IN LOVE 500ML/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.

COUPAGE

Coupage de las variedades Picual, Picuda, Arbequina, Cornezuelo y Hojiblanca.
Coupage with different varieties: Picual, Picuda, Arbequina, Cornezuelo and Hojiblanca.

CATA / TASTE

Aceite de frutado verde alto con aromas a junco, alcachofa, tomatera y pimiento. En boca es muy potente con predominio de picante o amargo. Recomendado para guisos, estofado y fritos.

Intense fruitness, tomato leafs, citric, green vegetables, bold, velvety and complex in mouth. Little pungency and rich after taste.

ANÁLISIS NUTRICIONAL / NUTRITIONAL SECURITY

Realizado por Laboratorio Unaproliva.
Made by Unaproliva Laboratory.

SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

SIN ALÉRGENOS
ALLERGENS FREE

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

Valor energético / Energy Value	3700Kj/900Kcal
Grasas Totales / Total Fat	100g
De las cuales / 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	< 0.18 %
Nivel peróxido (meqO ₂ /kg) / Peroxide Level (meqO ₂ /kg)	< 6.5 %
K232 (absorbancia U.V) / K232 (absorbance U.V)	< 2.5 %
K270 (absorbancia U.V) / K270 (absorbance U.V)	< 0.2 %
Delta K (absorbancia U.V) / Delta K (absorbance U.V)	< 0.003 %

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. Aráquidico (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

	500ml	250ml		500ml	250ml
Envase / Container	Cristal oscuro / Dark glass	Cristal oscuro / Dark glass	Cajas por Capa / Box per layer	29	20
Unidades por Caja / Pieces per box	6	12	Capas por Palet / Layer per Pallet	4	4
Peso Bruto por Caja / Gross weight per box	6	7,3	Unidades Palet / Pieces Pallet	696	960
Palet / Pallet	1,20 x 0,8	1,20 x 0,8	Peso Palet / Weight Pallet	716Kg	584Kg
Cajas por Palet / Box per Pallet	116	80	Código de Barras / Bar Code	500ml - 84 36014740052	250ml - 84 36014740199