



## FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL PRODUCT DATA

### WORLD 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 Frantoio, Picholín, Cobrançosa, Koroneiki y Manzanilla Cacereña.  
Coupage with different varieties: Frantoio, Picholín, Cobrançosa, Koroneiki and Manzanilla Cacereña.

#### 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, estofados y fritos.

Green grass, appies, bananas, ripe fruits. Mild and fresh in mouth with no pungency neither 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**

**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	< 0.3 %
Nivel peróxido (meqO <sub>2</sub> /kg) / Peroxide Level (meqO <sub>2</sub> /kg)	< 6.5 %
K232 (absorbancia U.V) / K232 (absorbance U.V)	< 2 %
K270 (absorbancia U.V) / K270 (absorbance U.V)	< 0.2 %
Delta K (absorbancia U.V) / Delta K (absorbance U.V)	< 0.008 %

**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 36014740069	250ml - 84 36014740205