

Olivares di Lattarico

Olive Oil ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA PREMIUM BLEND



Descripción: extra virgen obtenido de aceituna seleccionadas variedad Arbequina, Farga, Frantoio y Arauco de la provincia de Mendoza procesadas dentro de las 24 horas de cosechadas, mediante separación natural por centrifugación en frío

NCM: 1509.10.00

Características organolépticas: a la vista líquido, oleoso, color amarillo verdoso, translúcido y brillante. Sabor y olor característico. **Notas de cata:** fresco, frutado, ligeramente amargo y picante, equilibrado en boca.

Conservación: mantener tapado y protegido del calor y la luz solar. En condiciones normales de conservación y almacenamiento su vida útil es de dos años. Los envases llevan fecha de elaboración y vencimiento

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinaciones	Valor
Acidez total oléico	< 0,5
Índice Iodo	75-94
Índice Peróxido	< 15
Densidad 25°C	0,911
K 232	< 2,70
K 270	< 0,22
Dk	< 0,01
Ac. Palmítico	7,5-20
Ac. Oleico	53-83
Ac. Linoléico	3,5-21
Campesterol	< 4
Ceras	< 250

Alérgenos: NO
OGM: NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 13ml (cuchara sopera)

	P/Porción	Valor
Valor Energético	108 kcal	5%
Carbohidratos	0,0g.	0,00%
Proteínas	0,0g.	0,00%
Grasas Totales	12g.	22%
Grasas Saturadas	2g.	9%
Grasas Trans	0g.	
Grasas Monoinsaturadas	8,3g.	
Grasas Poliinsaturadas	1,6g.	
Colesterol	0mg.	
Fibra Alimentaria	0,0g.	0,00%
Sodio	0mg.	0,00%
Vitamina E	2,6mg.	26%

(*)% Valores diarios con base a dieta de 2.000 kcal.