



OLIMPO[®]

*“ En tu cocina,
de siempre ”*



ACETE DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA

Natural Good



Nuestros ———
—— *productos*
—— *Our products*



**ACEITE DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**



Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

ANÁLISIS SENSORIAL

Nuestros aceites se caracterizan por ser aceites frutados y de aroma intenso en nariz, en boca son estables y con un punto justo de amargor y picante, lo que hace que sea un aceite muy comercial y que gusta a todo el mundo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	900kcal	120 kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	13gr	2 gr
Monoinsaturadas	79gr	11gr
Poliinsaturadas	8gr	1 gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2´8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal


OLIMPO®
*“ En tu cocina,
de siempre ”*

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/ Caja	Cajas/ Altura	Alturas / Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
PET 1L	15	9	6	54	40.8 x 25.2 x 28.2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16.5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	24	16	5	80	31 x 21.5 x 25 cm	12,26 kg	137 cm	995.8 kg
DORICA 250ml	6	50	5	250	16 x 11 x 24 cm	3,08 kg	139 cm	785 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024.85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32.5 cm	14,64 kg	174 cm	1039.8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19.4 x 14.7 x 22.8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178.52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	17	4	68	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	141,2 cm	1047.92 kg
MARASCA 1000ml	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg



Superior category olive oil extracted from olive tree fruit solely via mechanical or other physical means under particularly thermal conditions that do not generate any alterations in the oil and thus, has not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration.

Our extra virgin olive oil is a Coupage of different varieties; we combine them to get a sensational olive oil.

SENSORY ANALYSIS

Our extra virgin olive oils are characterized by its fruity and intense aroma, with a stable flavour, neither too bitter nor too spicy. These characteristics make our extra virgin olive oil a tasty and popular product, that everyone like.

USE IT FOR

It has hundreds of uses, especially for cosmetics and beauty uses and for cuisine. Focusing on culinary aspects, we can use it for everything: in raw, for salads, dressings and sauces, grilled bread. For cooking: fish, meat and vegetables get a richer taste. For frying, as this is the healthiest oil, it holds high temperatures and food does not absorb the oil.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	900kcal	120kcal
Fats	100g	14 g
Saturates	13g	2 g
Monounsaturated	79g	11g
Polyunsaturated	8g	1g
Carbohydrates	0g	0g
Sugars	0g	0g
Polyols	0g	0g
Starch	0g	0g
Fiber	0g	0g
Protein	0g	0g
Salt	0g	0g
Vitamin E	12 mg (200% CDR)	2.8 mg (28% CDR)
Vitamin A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet



LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm) length x width x height	Carton Weight	Europallet Height	Europallet Weight
PET 1L	15	9	6	54	40.8 x 25.2 x 28.2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	24	16	5	80	31 x 21,5 x 25 cm	12,26 kg	137 cm	995,8 kg
DORICA 250ml	6	50	5	250	16 x 11 x 24 cm	3,08 kg	139 cm	785 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	17	4	68	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	141,2 cm	1047,92 kg
MARASCA 1000ml	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA *ecológico*

Aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de cultivo ecológico, sin el uso de abonos, pesticidas u otros productos químicos, y obtenido por procedimientos mecánicos en condiciones especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

ANÁLISIS SENSORIAL

Se caracterizan por ser un aceite con aroma intenso y frutado en nariz, en boca complejo y elegante, de amargor ligero y leve picante, lo que hace un aceite muy agradable e interesante organolépticamente para todo el público y, especialmente, para el preocupado por el medioambiente.

USOS DEL ACEITE

Tiene cientos de usos en cosmética y alimentación. Centrándonos en el aspecto culinario, puede utilizarse para todo: en crudo, para ensaladas, en aderezos y salsas, con pan tostado. Pescado, carnes y verduras conseguirán un rico sabor si se emplea en su cocinado. Para freír es el aceite más sano, aguantando altas temperaturas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	900kcal	120 kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	13gr	2 gr
Monoinsaturadas	79gr	11gr
Polinsaturadas	8gr	1 gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2´8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal


OLIMPO®
*Naturally
delicious!*

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/ Caja	Cajas/ Altura	Alturas / Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
BORDOLIO 250ml	12	26	6	156	21 x 16,5 x 25 cm	6,14 kg	165 cm	977,8 kg
BORDOLIO 500ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	11,78 kg	173,5 cm	844,6 kg



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
organic

Extra virgin olive oil extracted from organic farming olives, avoiding the use of fertilizers, pesticides or other chemical products, and obtained solely via mechanical or other physical means under particularly thermal conditions that do not generate any alterations in the oil and thus, has not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration.

SENSORY ANALYSIS

Our organic extra virgin olive oils are characterized by its fruity and intense aroma, complex flavor, light bitterness and little spicy. These characteristics make them easy-to-drink and very interesting organoleptically talking. It is a special olive oil for people concern about environment and who enjoy healthy and tasty products.

USE IT FOR

It has hundreds of uses, especially for cosmetics and beauty uses and for cuisine. Focusing on culinary aspects, we can use it for everything: in raw, for salads, dressings and sauce, grilled bread. For coking: fish, meat and vegetables get a richer taste. For frying, as this is the healthiest oil, it holds high temperatures and food does not absorb the oil.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	900kcal	120 kcal
Fats	100g	14 g
Saturates	13g	2g
Monounsaturated	79g	11g
Polyunsaturated	8g	1g
Carbohydrates	0g	0g
Sugars	0g	0g
Polyols	0g	0g
Starch	0g	0g
Fiber	0g	0g
Protein	0g	0g
Salt	0g	0g
Vitamin E	12 mg (200% CDR)	2.8 mg (28% CDR)
Vitamin A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet



LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm) length x width x height	Carton Weight	Europallet Height	Europallet Weight
BORDOLIO 250ml	12	26	6	156	21 x 16,5 x 25 cm	6,14 kg	165 cm	977,8 kg
BORDOLIO 500ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	11,78 kg	173,5 cm	844,6 kg



Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

USOS DEL ACEITE

Recomendamos este aceite para aliñar ensaladas y para elaborar salsas, además este aceite es ideal para adobar carnes, conservas, quesos en aceite, entre otros productos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	900kcal	120 kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	13gr	2 gr
Monoinsaturadas	79gr	11gr
Polinsaturadas	8gr	1 gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2´8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/Caja	Cajas/Altura	Alturas/Palet	Cajas/Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Oil extracted from olive tree fruit solely via mechanical or other physical means under particularly thermal conditions that do not generate any alterations in the oil and thus, has not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration.

USE IT FOR

We recommend using it for dressings and sauces. Indeed this olive oil is perfect for marinades, preparing canned foods, get a nice "cheese in olive oil". This olive oil is probably the best one for cooking and frying as it tolerates high temperatures and food does not absorb fats.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	822kcal	110kcal
Fats	100g	14 g
Saturates	15g	2,1g
Monounsaturated	72g	10,g
Polyunsaturated	13g	1,9g
Carbohydrates	0g	0g
Sugars	0g	0g
Polyols	0g	0g
Starch	0g	0g
Fiber	0g	0g
Protein	0g	0g
Salt	0g	0g
Vitamin E	12 mg (200% CDR)	2'8 mg (28% CDR)
Vitamin A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet



LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm), length x width x height	Carton Weight	Euro pallet Height	Euro pallet Weight
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

OLIVE OIL VIRGIN



Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas, es decir, aceites de oliva vírgenes.

USOS DEL ACEITE

Recomendamos este aceite para guisos y fritos, aceite muy estable tanto en sabor como en aroma, consiguiendo preparar platos saludables sin alterar el sabor original de estos. También se aconseja para conservas de pescado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	822kcal	110kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	15gr	2,1gr
Monoinsaturadas	72gr	10,gr
Poliinsaturadas	13gr	1,9gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2´8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



“ En tu cocina, de siempre ”

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/ Caja	Cajas/ Altura	Alturas/ Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

ACEITE DE OLIVA
SABOR SUAVE



Oil comprising exclusively of olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives. This olive oil has a low acidity, thanks to refined olive oil, which is without colour, aroma and flavour. We add a proportion of virgin olive oil, which makes this oil good for its consumption.

USE IT FOR

We recommend using this oil for cooking in many different ways; especially boiled meals and frying and also for soups, rice and pasta. This is stable oil with a soft flavour or aroma, this healthy oil does not affect your dishes flavour. This oil is also used for canned food such as fish, meat or vegetable tinned foods.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	822kcal	110kcal
Fats	100g	14 g
Saturates	15g	2.1g
Monounsaturated	72g	10 g
Polyunsaturated	13g	1.9g
Carbohydrates	0g	0g
Sugars	0g	0g
Polyols	0g	0g
Starch	0g	0g
Fiber	0g	0g
Protein	0g	0g
Salt	0g	0g
Vitamin E	12 mg (200% CDR)	2'8 mg (28% CDR)
Vitamin A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet



LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm), length x width x height	Carton Weight	Euro pallet Height	Euro pallet Weight
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

OLIVE OIL
SUAVE



Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas, es decir, aceites de oliva vírgenes.

USOS DEL ACEITE

Recomendamos este aceite para guisos, platos cocinados y fritos, aceite muy estable tanto en sabor como en aroma, consiguiendo preparar platos saludables con sabor a aceite de oliva. También se aconseja para conservas de pescado, cármicas y vegetales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	822kcal	110kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	15gr	2,1gr
Monoinsaturadas	72gr	10 gr
Poliinsaturadas	13gr	1,9gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2'8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/ Caja	Cajas/ Altura	Alturas/ Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

ACEITE DE OLIVA SABOR INTENSO



Oil comprising exclusively of olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives.

USE IT FOR

We recommend using this oil for cooking in many different dishes such as stew, boiled meals, sauces and frying. This is stable oil without a strong flavour or aroma, this healthy oil will make the difference on your dishes flavour. This oil is also used for canned food such as fish, meat or vegetable tinned foods.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	822kcal	110kcal
Fats	100g	14g
Saturates	15g	2,1g
Monounsaturated	72g	10g
Polyunsaturated	13g	1,9g
Carbohydrates	0g	0g
Sugars	0g	0g
Polyols	0g	0g
Starch	0g	0g
Fiber	0g	0g
Protein	0g	0g
Salt	0g	0g
Vitamin E	12 mg (200% CDR)	2,8 mg (28% CDR)
Vitamin A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet



LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm) length x width x height	Carton Weight	Euro pallet Height	Euro pallet Weight
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg

OLIVE OIL
INTENSO



ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

Aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.

USOS DEL ACEITE

Recomendamos este aceite platos cocinados y frituras, el aceite de mayor calidad tras los aceites de oliva, muy estable tanto en sabor como en aroma, consiguiendo preparar platos saludables sin alterar los platos. En frituras, aguanta mejor las altas temperaturas y los alimentos absorben menor cantidad de grasa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	900kcal	120kcal
Grasas	100gr	14 gr
Saturadas	15gr	2,1gr
Monoinsaturadas	72gr	10 gr
Poliinsaturadas	13gr	1,9gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	12 mg (200% CDR)	2´8 mg (28% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/ Caja	Cajas/ Altura	Alturas / Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg



POMACE OLIVE OIL

Oil comprising exclusively of oils obtained by treating the product obtained after the extraction of olive oil and oils obtained directly from olives. This oil is considered the second best oil after olive oils, it is healthier than other seeds oils used for cooking. We recommend it as economic and healthy oil.

USE IT FOR

We recommend using this oil for cooking and frying. It is also used for preparing canned food. It has a stable flavour and aroma. When frying, it supports better high temperatures than other seeds oils such as soya, sunflower, palm, etc. and it also absorbs less fats.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	822kcal	110kcal
Fats	100g	14 g
Saturates	15g	2,1g
Monounsaturated	72g	10 g
Polyunsaturated	13g	1,9g
Carbohydrates	0g	0g
Sugars	0g	0g
Polyols	0g	0g
Starch	0g	0g
Fiber	0g	0g
Protein	0g	0g
Salt	0g	0g
Vitamin E	12 mg (200% CDR)	2´8 mg (28% CDR)
Vitamin A	200 µg (25% CDR)	30 µg (4% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet



LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm) length x width x height	Carton Weight	Europallet Height	Europallet Weight
PET 1L	15	9	6	54	40,8 x 25,2 x 28,2 cm	14,11 kg	183 cm	776 kg
PET 5L	3	14,5	4	58	40 x 16,5 x 37 cm	14,57 kg	162 cm	860 kg
BERTOLI 1L	12	10	6	60	33,4 x 25,2 x 25,8 cm	11,86 kg	169 cm	726,6 kg
DORICA 250ml	12	29	6	174	20,5 x 16,8 x 24,5 cm	5,95 kg	161 cm	1055,3 kg
DORICA 500ml	12	19	5	95	25 x 19 x 29 cm	10,63 kg	161 cm	1024,85 kg
DORICA 750ml	12	14	5	70	28 x 22 x 32,5 cm	14,64 kg	174 cm	1039,8 kg
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 kg	151,2 cm	1178,52kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 kg	160 cm	1130 kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 kg	172,9 cm	1047,92 kg
MARASCA 1L	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 kg	175 cm	970 kg
LATA 4L	4	14	5	70	33,3 x 16,9 x 30,03 cm	12,31 kg	165,9 cm	876,7 kg



El Aceite de Semilla de Uva se obtiene por expresión de las semillas de uvas (*Vitis vinifera*). Es un aceite claro, de color amarillo a amarillo-verde, con un olor leve y característico y un gusto dulce-amargo.

USOS DEL ACEITE

El aceite de semilla uva se emplea para cocinar, para masajes corporales y en cosmetología.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr	Ración de 15ml
Calorías	832kcal	124,8kcal
Grasas	92.5gr	13,8gr
Saturadas	10,3gr	1,5gr
Monoinsaturadas	18gr	2,7gr
Poliinsaturadas	63gr	63gr
Hidratos de carbono	0gr	0gr
Azúcares	0gr	0gr
Polialcoholes	0gr	0gr
Almidón	0gr	0gr
Fibra	0gr	0gr
Proteínas	0gr	0gr
Sal	0gr	0gr
Vitamina E	28.8mg (480% CDR)	4,32mg (72% CDR)
Vitamina A	0 IU (0% CDR)	0 IU (0% CDR)

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



*“ En tu cocina,
de siempre ”*

ACEITE DE SEMILLA DE UVA

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unids/ Caja	Cajas/ Altura	Alturas / Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 Kg	151,2 cm	1178,51 Kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 Kg	160 cm	1130 Kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 Kg	172,9 cm	1047,92 Kg
MARASCA 1000ml	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 Kg	175 cm	970 Kg



Grapeseed Oil is obtained by expressing the seeds of grapes (*Vitis vinifera*). It is a clear oil, yellow to yellow-green with a light and characteristic smell and a sweet-bitter taste.

USE IT FOR

Grapeseed Oil is used to cook, massages and in beauty products.

NUTRITION FACTS

Average values	Per 100 g	Portion 15ml
Energy	832kcal	124,8kcal
Fats	92.5gr	13,8gr
Saturates	10,3gr	1,5gr
Monounsaturated	18gr	2,7gr
Polyunsaturated	63gr	63gr
Carbohydrates	0gr	0gr
Sugars	0gr	0gr
Polyols	0gr	0gr
Starch	0gr	0gr
Fiber	0gr	0gr
Protein	0gr	0gr
Salt	0gr	0gr
Vitamin E	28.8mg (480% CDR)	4,32mg (72% CDR)
Vitamin A	0 IU (0% CDR)	0 IU (0% CDR)

CDR based on a 2.000 kcal diary diet

*Naturally
delicious!*

GRAPSEED OIL

LOGISTICS SHEET

Format	Units/ Carton	Cartons /Layer	Layer/ Pallet	Cartons /Pallet	Carton Measure (cm), length x width x height	Carton Weight	Europallet Height	Europallet Weight
MARASCA 250ml	12	32	6	192	19,4 x 14,7 x 22,8 cm	6,06 Kg	151,2 cm	1178,51 Kg
MARASCA 500ml	12	17,5	6	105	17,5 x 23,5 x 28 cm	10,76 Kg	160 cm	1130 Kg
MARASCA 750ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	15,19 Kg	172,9 cm	1047,92 Kg
MARASCA 1000ml	12	13	5	65	23,5 x 30,5 x 32 cm	18,37 Kg	175 cm	970 Kg



El aceite de girasol refinado es un aceite comestible procedente de las semillas del girasol cultivado (*Helianthus annuus L.*). Las semillas son sometidas a las siguientes fases para la obtención del aceite: descascarillado, trituración y extracción y, por último, refinado. El producto final es un aceite de color amarillo pálido, de aspecto limpio y casi transparente, con sabor ligeramente dulce y una acidez máxima de 0.2°. Se trata de un conjunto de grasas, con unas proporciones 10% saturadas, 30% monoinsaturadas y 60% poliinsaturadas, y es una fuente abundante de vitamina E, considerada también un potente antioxidante.

USOS DEL ACEITE

Se recomienda su uso para la elaboración de todo tipo de bollería y pastelería, salsas y para su uso en hostelería. Si se usa para fritura, se recomienda no calentar en exceso. Los aceites de semillas resisten peor las altas temperaturas y se aconseja no usar más de dos o tres veces para freír alimentos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	por 100gr
Calorías	899 Kcal
Grasas	99,99 gr
Saturadas	9,50 gr
Monoinsaturadas	33,0 gr
Poliinsaturadas	57,4 gr
Hidratos de carbono	0 gr
Azúcares	0 gr
Polialcoholes	0 gr
Almidón	0 gr
Fibra	0 gr
Proteínas	0 gr
Sal	21 mg
Vitamina E	75 mg (750% C.D.R.)
Vitamina A	4.30 mg

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



“ En tu cocina, de siempre ”

ACEITE

Refinado de girasol

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Uds / Caja	Alturas / Palet	Cajas / Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Medidas Palet (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Peso Palet (kg)
1 Litro	15	5	45	40,8 x 25,2 x 28,2	120 x 80 x 154	14,11	650
5 Litros	3	4	52	40,2 x 17,2 x 37,1	120 x 80 x 164	14,57	772,64
10 Litros	1	3	90	19,5 x 19,5 x 37,5	120 x 80 x 130	9,25	852
25 Litros	1	2	24	27 x 27 x 50	120 x 80 x 118	23	572
1000 Litros	1	1	1	120 x 100 x 116	120 x 100 x 116		980



El aceite de girasol refinado alto oleico es un aceite comestible que se obtiene de las semillas de variedades de girasol (*Helianthus annuus* L.) con un alto contenido en ácido oleico. Su obtención es igual al del aceite de girasol refinado. Tiene características similares al aceite de girasol refinado, es decir, color amarillo pálido, de aspecto limpio y casi transparente, con sabor ligeramente dulce y una acidez máxima de 0.2°.

Su mayor diferencia es su composición de ácidos grasos, con un contenido del 10% saturados, 80% de ácido oleico (monoinsaturado) y un 10% de ácido linoleico (poliinsaturado). Por lo que su conservación es mayor que el aceite de girasol normal y es el aceite de semillas más similar al de oliva.

USOS DEL ACEITE

Dado su relación calidad-precio le hace un aceite idóneo para freír. Posee un alto contenido en ácido oleico, muy beneficioso para regular el colesterol y que hace que sea resistente a altas temperaturas, pudiendo ser reutilizado en numerosas ocasiones sin perder propiedades.

Puede utilizarse en la elaboración de numerosos alimentos, especialmente aquellos que requieren ser crujientes y durabilidad gracias a su estabilidad y su mayor resistencia a la oxidación y enranciamiento.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100gr

Calorías	840 Kcal
Grasas	99,99 gr
Saturadas	9,99 gr
Monoinsaturadas	80 gr
Poliinsaturadas	10 gr
Hidratos de carbono	0 gr
Azúcares	0 gr
Polialcoholes	0 gr
Almidón	0 gr
Fibra	0 gr
Proteínas	0 gr
Sal	0 mg
Vitamina E	40 mg
Vitamina A	0.0054mg

CDR basada en una dieta de 2000 kcal



*“ En tu cocina,
de siempre ”*

ACEITE

*Refinado
de girasol*

Alto oleico

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Uds / Caja	Alluras / Palet	Cajas / Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Medidas Palet (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Peso Palet (kg)
5 Litros	3	4	52	40,2 x 17,2 x 37,1	120 x 80 x 164	14,57	772,64
10 Litros	1	3	90	19,5 x 19,5 x 37,5	120 x 80 x 130	9,25	852
25 Litros	1	2	24	27 x 27 x 50	120 x 80 x 118	23	572
1000 Litros	1	1	1	120 x 100 x 116	120 x 100 x 116		980



Visítanos en
WWW.aceitesolimpo.com



OLIMPO®

Ctra. de Mahora, km. 3
(Apdo. 100) 02007 - Albacete

Tlf. (+34) 967 21 76 61

Fax. (+34) 967 24 25 82

info@aceitesolimpo.com

www.aceitesolimpo.com

