



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
Polinsaturadas	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


OLIMPO®
"En tu cocina,
de siempre"

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

FICHA LOGÍSTICA

Formato	Unidad/ Cajón	Cajas/ Altura	Alturas Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Altura 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