



**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 cocción. 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
Monosaturadas	79gr	11gr
Polisaturadas	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	Unidad/ Caja	Cajas/ Altillo	Altillos/ Palet	Cajas/ Palet	Medidas Caja (cm) largo x ancho x alto	Peso Caja (kg)	Alto EuroPalet	Peso Palet (kg)
EBOROLIO 250ml	12	26	6	156	21 x 16,5 x 25 cm	6,14 kg	165 cm	977,8 kg
EBOROLIO 900ml	12	14	5	70	27 x 20,4 x 31,7 cm	11,78 kg	173,5 cm	844,6 kg