



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