



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