

SUROLEO 2L

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Características Generales

Variedad	Picual, Picudo, Hojiblanca
Recolección	Principios de campaña
Método de extracción	2 fases
Acidez máxima	< 0.3%
T° de Elaboración	< 27%
Campaña	2016/2017
Almacenamiento	Acero inoxidable
Región	Jaén-Granada
Tapón	Antiborboteo

Características Organolépticas

Aceite de tonalidades verdosas con reflejos dorados, intenso aroma afrutado. Presenta un perfecto equilibrio de picor y amargor moderando en paladar.

Logística

Producto	2L Transparente, redonda, asa negra
Botellas por caja	6
Litros por caja	12L
Dimensiones de caja	365X241X286mm (anchoXlargoXalto)
Peso por caja	11,700 Kg
Cajas por palet UE	45

Valor Nutricional por 100 g

Valor energético	3700 KJ/ 900Kcal
Grasas, de las cuales	100g
Saturadas	16g
Monoinsaturados	78g
Poliinsaturadas	6g
Hidratos de carbono	0g
Proteínas	0g
Sal	0g