



olibaza

www.olibaza.com | 958 701822

DENOMINACIÓN

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD

PICUAL

DENOMINACIÓN

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD

PICUAL

CAMPAÑA DE PRODUCCIÓN 2018/2019

RECOLECCIÓN

SEMI-MECÁNICA, INICIO 1 DE NOVIEMBRE

MÉTODO EXTRACCIÓN

SISTEMA CONTINUO EN DOS FASES

ALMACENAMIENTO

ACERO INOXIDABLE

COLOR/ASPECTO

VERDE LUMINOSO CON TINTES DORADOS,
LIMPIO DE FILTRACIÓN

ACIDEZ MÁXIMA

0,2%

PRESENTACIÓN

ESTUCHE SELECCIÓN ALMAZARA

2 BOTELLAS CRISTAL

CONTENIDO NETO 1 L (2x500 ml)

1x500 ml PICUAL + 1x500 ml ECOLÓGICO

CAJA 6 ESTUCHES DE 1 LITRO (6 LITROS)

**ESTUCHE SELECCIÓN
PICUAL+ECOLÓGICO**



LOGÍSTICA

PRODUCTO	BOTELLAS POR ESTUCHE	LITROS POR CAJA	DIMENSIONES CAJA (ANCHO x LARGO x ALTO) mm	PESO POR CAJA	CAJAS POR PALLET EU	CAPAS POR PALLET EU	ALTURA PALLET EU
0'500 LITROS ACEITERA	2 ACEITERAS DE 0'500 LITROS	4 LITROS (4 ESTUCHES)	400 x 210 x 335 mm	10'20 KG	24	4 CAPAS DE 6 CAJAS	1'34 m

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FASE VISUAL ACEITE DE COLOR VERDE LUMINOSO, CON TINTES DORADOS. LIMPIO DE FILTRACIÓN

FASE OLFATIVA INTENSO AROMA A FRUTADO DE ACEITUNA FRESCA Y NOTAS DE PLÁTANO, TOMATERA Y ALMENDRA

FASE GUSTATIVA DENSO EN BOCA Y BIEN ESTRUCTURADO. DE GRAN EXPRESIVIDAD, CON LEVES TOQUES DE AMARGOR ALGO MÁS DE PICOR.

RETROGUSTO AGRADABLE CON PERSISTENCIA DEL SABOR FRUTADO DE LA ACEITUNA, PLÁTANO Y ALMENDRA. VAGOS RECUERDOS DEL PICOR

VALOR NUTRICIONAL (POR CADA 100 GR)

VALOR ENERGÉTICO	900 Kcal / 3700 KJ
PROTEINAS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0 g
GRASAS	100 g
SATURADAS	14 g
MONOINSATURADAS	77 g
POLIINSATURADAS	9 g
COLESTEROL	0 mg
VITAMINA E (TOCOFENOL)	20 mg (200 % Cantidad Diaria Recomendada)