



PiSi

OLIVA VIRGEN EXTRA

Elaborado naturalmente por extracción en frío con aceitunas variedad Arbequina, Farga, Frantoio y Arauco, procesadas dentro de las 24 horas de cosechadas. Acidez menor a 0,5%
Producto de Mendoza.

PRESENTACIONES

	UNIDADES x CAJA	CAJAS x PALLET
Botella vidrio 250ml	12	150
Botella vidrio 500ml	12	110
Botella PET 2L	4	100



NOTA DE CATA



VISTA

Tonalidad amarilla con reflejos verdes, translúcido y brillante.



AROMA

Herbáceo y frutado.



SABOR

Equilibrado, ligeramente amargo y picante.

CONSERVACIÓN

Mantener tapado y protegido del calor y de la luz solar. En condiciones normales de conservación y almacenamiento su vida útil es de 2 años. Los envases llevan fechas de elaboración y vencimiento.



+54 9 261 6346363 Villegas 1500 (5584), San Martín, Mendoza.

@pisi.oliva oilco@oilco.com.ar