



Pisi

Aceite de 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.

NOTAS DE CATA

VISTA	Tonalidad amarilla con reflejos verdes, translúcido y brillante.
AROMA	Herbáceo y Frutado.
SABOR	Equilibrado, ligeramente Amargo y Picante.

PRESENTACIONES



	UNIDADES x CAJA	CAJAS x PALLET
Botella vidrio 250ml	12	175
Botella vidrio 500ml	12	105
Botella PET 2L	4	100

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 13ml
(cuchara sopera)

(*) % Valores diarios
con base a una dieta
de 2.000 kcal.

ALÉRGENOS: NO

OGM: NO

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético	106 kcal (445 kj)	5%
Carbohidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Grasas Totales	12 g	22%
Grasas Saturadas	1,7 g	8%
Grasas Trans	0 g	
Fibra Alimentaria	0 g	0%
Sodio	0 mg	0%

CONSERVACIÓN

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

oilco@oilco.com.ar | +54 9 261 6346363 | Villegas 1500 (5584), San Martín, MENDOZA, ARGENTINA

WWW.OILCO.COM.AR

