



Azeite de Oliva Extra Virgem

Produzido naturalmente por extração a frio com azeitonas selecionadas, processadas dentro de 24 horas após a colheita. Teor de acidez inferior a 0,5%.

Produto de Mendoza.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

VISTA Tonalidade amarela com reflexos verdes, translúcido e brilhante.
AROMA Frutado.
SABOR Intenso, ligeiramente Amargo e Picante.

APRESENTAÇÕES



| | UNIDADES x CAIXA | CAIXAS x PALETE |
|---------------------|------------------|-----------------|
| Garrafa vidro 500ml | 12 | 105 |
| Garrafa PET 2L | 4 | 100 |

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| | | | |
|---|-----------------------|-------------------|-----|
| Porção 13ml (colher de sopa) | Quantidade por porção | % VD (*) | |
| | Valor Energético | 106 kcal (445 kj) | 5% |
| (*) % Valores diários Com base numa dieta de 2.000 kcal | Carboidratos | 0 g | 0% |
| | Proteínas | 0 g | 0% |
| | Gorduras Totais | 12 g | 22% |
| | Gorduras Saturadas | 1,7 g | 8% |
| ALÉRGENOS: NÃO | Gorduras Trans | 0 g | |
| OGM: NÃO | Fibra Alimentar | 0 g | 0% |
| | Sódio | 0 mg | 0% |

CONSERVAÇÃO

Mantenha a garrafa bem fechada com tampa e protegida do calor e da luz do sol. Sob condições normais de conservação e armazenamento a vida útil do produto é de 2 anos. A embalagem tem uma data de fabricação e validade.

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