



## Azeite de Oliva Extra Virgem

Produzido naturalmente por extração a frio com azeitonas das variedades Arbequina, Farga, Frantoio e Arauco, processadas dentro de 24 horas após a colheita. Teor de acidez inferior a 0,5%.

**Produto de Mendoza.**

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

<b>VISTA</b>	Tonalidade amarela com reflexos verdes, translúcido e brilhante.
<b>AROMA</b>	Herbáceo e Frutado.
<b>SABOR</b>	Equilibrado, 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