



MAESTRO OLEARIO

Aceite de oliva virgen extra que presenta un perfil muy equilibrado, con un frutado de aceituna madura con toques de aceituna verde. En boca destaca por su amargor y picante muy ligero casi imperceptible. Muy versátil, para todos los usos en cocina (crudo, guisos y fritos).

Extra virgin olive oil that has a very balanced profile, with ripe olive fruity with hints of green olive. The palate is notable for its very light bitterness and pungency almost imperceptible. Very versatile for all uses in the kitchen (oil, stews and fried).

Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits		
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O ₂ /Kg.	≤ 20
K268	%	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.700 KJ (900 KCAL)

Grasas 100 g. de las cuales:

Saturadas.....14 g
Monoinsaturadas.....77 g
Poliinsaturadas.....9 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

Azúcares.....0 g
Proteínas.....0 g
Sal.....0 g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

NUTRITION FACTS

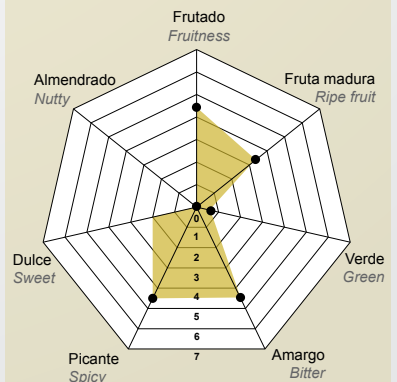
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....21%
Saturated Fat 2 g.....9%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 10 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrate 0 g.....0 g
Vitamin E 15,5 mg (150 CDR)

Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium or iron. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

Formatos disponibles

Available formats



MAESTRO OLEARIO