



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO VARIEDAD ARBEQUINA

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas de la variedad **Arbequina** en fase de maduración inicial y solo mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío. Gracias a la variedad Arbequina se logra un **sabor suave y afrutado**.

Formato: 500 ml

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra*.

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



6 meses

Vida útil: 24 meses

Conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, protegido de la radiación de la luz, del calor y de la humedad.



Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:

Características del producto

- Sabor suave y afrutado (variedad Arbequina)
- Procedimientos mecánicos y extracción en frío
- Decantación a baja temperatura
- Envasado sin filtrar: turbidez natural

SABOR SUAVE Y AFRUTADO, VARIEDAD ARBEQUINA

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(3.671 KJ) 893 KCAL
Grasas	99,2g
Saturadas	14,8g
Hidratos de Carbono	<0,1g
Azúcares	<0,1g
Proteínas	<0,1g
Sal	<0,1g

