



CONDIMENTO DE ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO CON AROMA NATURAL DE TRUFA NEGRA

Aderezo para platos ya terminados. Su sabor y aroma natural de **TRUFA NEGRA** es único, muy penetrante e intenso y despierta todo tipo de sensaciones y de interés. Simplemente hay que añadir unas gotas en la comida para lograr un acento trufado en el plato.

Formato: 250 ml

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra* y trufa negra (aroma natural).

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



ES-ECO-025-NA
AGRICULTURA UE



3 meses

Vida útil: 18 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

- AOVE ecológico
- Procedimientos mecánicos y extracción en frío
- Decantación natural a baja temperatura
- Envasado sin filtrar: turbidez natural
- Aroma de **TRUFA NEGRA** penetrante e intenso

AROMA NATURAL Y ÚNICO DE LA TRUFA NEGRA

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(3.700 KJ) 900 KCAL
Grasas	100g
Saturadas	14g
Monoinsaturadas	79g
Poliinsaturadas	7g
Hidratos de Carbono	0g
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g





CONDIMENTO DE VINAGRE DE SIDRA ECOLÓGICO CON TRUFA NEGRA

Aderezo para platos ya terminados. Lo que hace único este condimento es la combinación de la **TRUFA NEGRA** y de su aroma natural, que aportan un sabor intenso, elegante y sofisticado. Simplemente hay que añadir unas gotas en la comida para lograr un acento trufado, único y penetrante en el plato. Contiene **JUGO DE OLIVA**, que aporta polifenoles del olivo, antioxidantes naturales beneficiosos para la salud.

Formato: 250 ml

Ingredientes

Vinagre de sidra*, Trufa negra*, Jugo de oliva*, Aroma natural de trufa negra.

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



3 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

- Vinagre de sidra ecológico
- Envasado por procesos físicos
- Contiene **JUGO DE OLIVA** con antioxidantes
- Con **TRUFA NEGRA** y su aroma natural

AROMA NATURAL Y ÚNICO DE LA TRUFA NEGRA

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(<8,5 KJ) <2 KCAL
Grasas	<0,5 g
Saturadas	<0,5 g
Hidratos de Carbono	<0,5 g
Azúcares	<0,5 g
Proteínas	<0,2 g
Sal	0,0238 g





CONDIMENTO DE VINAGRE BALSÁMICO ECOLÓGICO CON AROMA DE TRUFA NEGRA

Aderezo para platos ya terminados. Condimento equilibrado que une la riqueza y personalidad del vinagre balsámico ecológico con el inconfundible aroma de la **TRUFA NEGRA**. Añadir unas gotas en la comida para lograr un acento trufado, único, penetrante e intenso en el plato. Contiene **JUGO DE OLIVA**, que aporta polifenoles del olivo, antioxidantes naturales beneficiosos para la salud.

Formato: 250 ml

Ingredientes

Vinagre de vino* y Mosto de uva cocido*, Jugo de oliva* y Aroma natural de trufa negra.

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



3 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

- Vinagre balsámico ecológico
- Envasado por procesos físicos
- Contiene **JUGO DE OLIVA** con antioxidantes
- Aroma de **TRUFA NEGRA** penetrante e intenso

AROMA NATURAL Y ÚNICO DE LA TRUFA NEGRA

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(939,9 KJ) 221,2 KCAL
Grasas	<0,5 g
Saturadas	<0,5 g
Hidratos de Carbono	54,8 g
Azúcares	41,9 g
Proteínas	0,49 g
Sal	0,0515 g





CONDIMENTO DE SAL ECOLÓGICA CON AROMA DE TRUFA NEGRA

La sal ecológica con aroma natural de **TRUFA NEGRA** se elabora a partir de una exclusiva sal de manantial, obtenida artesanalmente mediante un proceso tradicional que le confiere unas características únicas y una calidad excepcional. Es un condimento pensado para dar un **toque final sutil y agradable** a los platos ya preparados, sin enmascarar el sabor original.

Formato: 100/200 g

Ingredientes

Sal*, Olivas* y aroma natural de trufa negra.

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



2 meses

Vida útil: 18 meses

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



Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:

Características del producto

- Sal ecológica **de manantial** con **Olivas**
- Envasado por procesos físicos
- Sin conservantes
- Aroma de **TRUFA NEGRA** sutil y agradable

AROMA NATURAL Y ÚNICO DE LA TRUFA NEGRA

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(<144,9 KJ) <34,5 KCAL
Grasas	1,3 g
Saturadas	0,23 g
Hidratos de Carbono	5,4 g
Azúcares	0,1 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	88,3 g



Ctra. Allo-Arroniz Km 1, 31263, Dicastillo (Navarra)
T. +34 647 922 945 | Email: biosasun@biosasun.eu

f @ in @biosasun

www.biosasun.eu



CONDIMENTO con Polifenoles

Producto GOURMET



CONDIMENTO DE OLIVAS ECOLÓGICAS

Se elabora a partir de **olivas** ecológicas **Arróniz**, **variedad autóctona de Navarra**, que destaca por su excelente calidad y su contenido natural en **polifenoles**, antioxidantes naturales. Elaborado con una selección de ingredientes vegetales, procesado mediante métodos físicos que preservan su frescura y sabor natural, sin añadir conservantes. Un producto sano y sabroso, ideal para realzar cualquier preparación culinaria con el auténtico sabor de la oliva ecológica.

Formato: 200 g

Ingredientes

Olivas*, Zumo de naranja*, Zumo de limón*, Aceite de oliva virgen extra*, Sal*, Vinagre de sidra*, Ajo* y Pimienta*.

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



15 días

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.

Una vez abierto, conservar cerrado y refrigerado.



Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:

Características del producto

- **Olivas** ecológicas variedad **Arróniz**
- Envasado por procesos físicos
- Sin conservantes
- Fuente de antioxidantes: **POLIFENOLES DE OLIVO**

LOS POLIFENONES DEL OLIVO, GRANDES ALIADOS PARA NUESTRA SALUD

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(734 KJ) 178 KCAL
Grasas	19,3 g
Saturadas	4,11 g
Hidratos de Carbono	<0,1 g
Azúcares	<0,1 g
Proteínas	1,12 g
Sal	3,12 g

POLIFENOLES DE OLIVO (por 100 g)



Oleuropeína, Hidroxitirosol y Tirosol

16,8-20 mg



Oleocantal

3,5-4,4 mg



Ctra. Allo-Arróniz Km 1, 31263, Dicastillo (Navarra)
T. +34 647 922 945 | Email: biosasun@biosasun.eu

f @ in @biosasun

www.biosasun.eu





CONDIMENTO DE MIEL ECOLÓGICA CON AROMA DE TRUFA NEGRA

Miel ecológica **cruda**, elaborada sin tratamientos térmicos ni procesos de filtrado, combinada con aroma natural de **TRUFA NEGRA**. Envasada únicamente mediante procesos físicos y sin conservantes, es una propuesta gourmet llena de personalidad, donde el dulzor auténtico de la miel cruda ecológica se integra con las elegantes notas del aroma natural de **TRUFA NEGRA**, creando una experiencia gastronómica sorprendente.

Formato: 200 g

Ingredientes

Miel* y aroma natural de trufa negra.

**Ingredientes procedentes de agricultura ecológica*



3 meses

Vida útil: 24 meses

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



Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:

Características del producto

- Miel **cruda** ecológica
- Envasado por procesos físicos
- Sin conservantes
- Sabor exclusivo y energía natural
- Elegantes notas de aroma de **TRUFA NEGRA**

La MIEL, un dulce impulso para la salud

Información nutricional (valores medios por 100g)

Valor energético	(1415 KJ) 333 KCAL
Grasas	0,6 g
Saturadas	0,6 g
Hidratos de Carbono	81 g
Azúcares	81 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0 g

