

# FICHA TÉCNICA

## Picual | Las Doscientas

### Características Generales

---

#### DESCRIPCIÓN

Aceite herbáceo de suave intensidad y de muy agradable sabor. Elaborado directamente de olivas cosechadas y procesadas en menos de cuatro horas, utilizando sistemas modernos de extracción continua por centrifugado en frío. Producto 100% natural, sin aditivos artificiales.

#### USO PREVISTO

Producto destinado a consumo humano. No requiere cocción.

#### CONTENIDO NETO

500 ml

#### INGREDIENTES

100% aceite de oliva extra virgen.

#### VARIEDAD

100% Arbequina

#### VIDA UTIL

24 meses desde su fecha de envasado.

#### RESOLUCIÓN SANITARIA

Elaborado y envasado por Las Doscientas SpA., Fundo Las Doscientas s/n, Penciahue, Región del Maule, Chile. Resolución Sanitaria N° 2180 del 01/07/2009 Seremi de Salud del Maule. Fabricación Chilena.

### Características Sensoriales

---

#### COLOR

Amarillo verdoso

#### AROMA

Se perciben notas de alcachofa, hierba fresca, tomate y delicados toques de manzana.

#### SABOR

Presenta un agradable sabor intenso, con marcadas notas de hierba fresca, toques de manzana, pimentón y tiernas alcachofas. Con un picor de muy agradable sensación al final de la lengua.

### Empaque

---

#### ENVASE

Botella de vidrio cónica color verde olivo de calidad alimentaria con tapa de madera.

#### EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 12 botellas de 500ml.

### Distribución y Almacenamiento

---

#### DISTRIBUCIÓN

En transporte cerrado, oscuro y seco.

#### ALMACENAMIENTO

En almacén cerrado, oscuro y seco, a temperatura entre 14°C y 22°C, lejos de cualquier fuente de calor, luz, aire y humedad.

LAS  
DOSCIENTAS  
CHILE

200

EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL

