

FICHA TÉCNICA

Bidón Blend | Las Doscientas 5000 MI

Características Generales

DESCRIPCIÓN

Es un aceite de intensidad media, interesante de agradable sensación en donde se percibe hierba fresca, tomate verde, con notas a pimentón rojo, pimienta, un dejo de pasto recién cortado y tiernas alcachofas.

En boca presenta un sabor verde especiado, que confirma el pimentón, de mediana intensidad y un amargo levemente astringente.

Tiene un picante persistente en boca.

Producto 100% natural, sin aditivos artificiales

USO PREVISTO

Producto destinado a consumo humano. No requiere cocción.

CONTENIDO NETO

5000 ml

VARIEDAD

Blend, intensidad media.

VIDA UTIL

24 meses desde su fecha de envasado.

ACIDEZ MAXIMA

0,2%

ORIGEN

Aceitunas de nuestro campo "Las Doscientas" ubicado en Péncahue, Valle del Maule

Características Sensoriales

COLOR

Amarillo verdoso.

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 2 unidades.

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.

