

FICHA TÉCNICA

Blend | Olivo de Plata

Características Generales

DESCRIPCIÓN

Aceite de mediana intensidad, de agradable sensación. 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

250 ml

INGREDIENTES

100% aceite de oliva extra virgen.

VARIEDAD

70% Arbequina - 30% Picual

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

Verde amarillento

AROMA

Se percibe hierba fresca, tomate verde con notas de pimentón rojo, pimienta, un dejo de pasto recién cortado y tiernas alcachofas. Frutado medio.

SABOR

Presenta un sabor verde especiado, que confirma el pimentón de mediana intensidad, tomate verde, con un picante ligero al final de la lengua.

Empaque

ENVASE

Botella de vidrio cuadrada color verde olivo de calidad alimentaria y tapa rosca.

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 12 botellas de 250ml.

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.

OLIVO DE PLATA

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

