

# FICHA TÉCNICA

## Blend | Las Doscientas 15 Ml

LAS  
DOSCIENTAS  
CHILE

200  
ACEITE DE OLIVA  
EXTRA VIRGEN

### *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

220 botellitas de vidrio de 15 ml

#### INGREDIENTES

100% aceite de oliva extra virgen.

#### VARIEDAD

70% Picual 30% Arbequina

#### VIDA UTIL

24 meses desde su fecha de envasado.

#### RESOLUCIÓN SANITARIA

Elaborado y envasado por Las Doscientas SpA., Fundo Las Doscientas s/n, Péncahue, 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 almendra verde, plátano verde, junto a leves toques de especias suaves y aromáticas.

#### SABOR

Presenta un agradable sabor a hierba fresca, con notas de plátano verde, pimentones y manzana verde. Con un picor grado medio 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 220 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.

