

### ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

Nuestro aceite de oliva OLIVIA es el emblema de nuestra empresa. Un producto totalmente desarrollado para la venta en los mercados extranjeros. Un producto orientado a satisfacer las necesidades de los distribuidores, revendedores, cadena de hoteles y el mercado de consumo masivo.

Nuestros clientes son principalmente restaurantes, procesadores de alimentos, pequeños y medianos supermercados, empresas de catering, hoteles.

**EL ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN** es producido a partir de una estricta selección de las variedades de aceitunas, combinados en su justa proporción, lo que confiere al producto una característica organoléptica única y típica. Se distingue por su cuerpo y un aroma frutado, levemente picante y amargo, muy agradable a los sentidos.

### CALIDAD ASEGURADA

Es el resultado de la más fina selección de aceitunas en una combinación adecuada, que proporcionan un producto suave y muy equilibrado en sus parámetros físico-químicos, con un delicado sabor frutado.

El producto es un jugo natural, obtenido exclusivamente a través de medios físicos y sin la adición de ningún tipo de sustancias químicas.

El producto final se somete a una prueba de control de calidad exhaustivo. Todo esto se hace de acuerdo con el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2000.



**FINCA DI LEO**



Presentación	Unidades por caja	20" Container		Cajas por Pallets	Pallets por container
		Cajas	Botellas		
250cc botella de vidrio	12	2170	26040	217	10
500cc botella de vidrio	6	2240	13440	224	10
1lt botella de vidrio	6	1120	6720	112	10
5 lts PET bidón	2	600	1200	60	10

#### Propiedades físico químicas del producto

Acidez	0.3% - 0.5%
Ácido oleico libre	
índice de peróxido	menos que 20, meq 02/kg
Color	Amarillo verdoso

#### Información nutricional

Grasas totales	13,90g %
Grasas saturadas	3.00g
Monosaturadas	8.72g
Polisaturadas	2.28g
Proteínas	0.00g
Carbohidratos	0.00g
Colesterol	0.00g
Valor energético	125.10Cal