

ACEITE DE UVA

Nuestro Aceite de Uva DELAVID es un emblema de nuestra compañía. Un producto desarrollado para los mercados del mundo; orientado a satisfacer la demanda de distribuidores, revendedores y el consumo masivo.

Nuestros clientes son principalmente restaurantes, procesadores de alimentos y cadenas de supermercados, empresas de servicio de catering así como también cadenas de hoteles.

DELAVID es un producto que surge como consecuencia de nuestra especialización en la producción de uvas y su procesamiento.

Este aceite comestible, con tonos frutados lo convierte en ideal para el uso en ensaladas y carnes. Este tipo de Aceite, también utilizado en la industria cosmética por su alto contenido de ácido linoleico (el mayor entre todos los aceites de origen vegetal) logrando dejar la piel suave y tersa.



PROCESO DE PRODUCCIÓN

El producto es obtenido de las semillas de la uva a través de la extracción por solvente (hexano), una de las técnicas más modernas, con equipos de última generación y control de calidad permanentes. Su fraccionamiento se realiza con equipo semiautomático, y el producto final es sometido a controles de calidad sumamente exhaustivos.

CALIDAD ASEGURADA

El producto es un jugo natural, obtenido exclusivamente por métodos físicos, sin aditivos ni sustancias químicas.

El producto final se somete a un control de calidad muy exhaustivo. Todo esto de acuerdo a las normas de calidad ISO 9001-2000.



FINCA DI LEO

Presentación	Unidades por cajas	20" Contenedor	
		Cajas	Botellas
250cc botella de vidrio	12	2880	34560
500cc botella de vidrio	6	3528	21168
1lt Botella PET	12	924	11088
3l Barril PET	4	924	3696
5l Barril PET	2	1260	2520
20 L. Barril PET		900 barril	

Propiedades físico-químicas de producto

Acidez menor a	0,2g %
Ácido Oleico Libre	10-26
Valor peróxido	meq 02/kg maximum 2.0

Valores nutricionales

Grasas totales	0,2g %
Grasas saturadas	10-26
Grasas Trans	0.00g
Fibras	0.00g
Proteínas	0.00g
Carbohidratos	0.00g
Sodio	0.00g
Valor energético	108.00Cal