

Aceite de Oliva Ecológico Virgen Extra



Cultivar Blend

Cerasuola, Biancolilla & Nocellara del Belice

Modalidad de procesamiento

Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad superior obtenido de las aceitunas y únicamente a través de procesos mecánicos.

Características microbiológicas

El riesgo de contaminación es cero porque el aceite no es un sustrato de especies patógenas para el género humano porque no tiene agua, carbohidratos, sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento.

Tabla nutricional (por 100 mg de producto)

Calorías	Kcal 853
Proteínas	0
Carbohidratos	0
Grasa total	100

Características físico-químicas

Peróxidos	9 (± 3)
K232	1,61 ($\pm 0,05$)
K270	0,19 ($\pm 0,02$)
Delta K	0,00 ($\pm 0,006$)
Alchilesteri	35 (± 15)

Utilice tanto crudo que cocido. Gracias a sus distintas características de aceite de oliva afrutado es ideal tanto para condimentar alimentos blandos (ensaladas, tartar de atún, anchoas marinadas, verduras a la plancha, ensaladas), tanto para exaltar los sabores de alimentos más estructurados (mariscos, pescado al horno, quesos blandos y curados, carnes rojas).

Disponible en botella de 0,25 y 0,75 Lt (con goteo inviolable) y en lata de 3 e 5 Lt.