

FICHA TÉCNICA

A6 AOVE BIERZO CAT. SUPERIOR



Descripción y tratamientos

Aceite que se obtiene a partir de la aceituna; únicamente por procedimientos mecánicos que no implican la alteración del aceite, y que no ha sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado.

Origen de materias primas: natural, fruto del olivo.

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra 100%.

Procedencia: El Bierzo (altitud de 580-600 m)

Variedad: Arbequina

Características organolépticas.

Color: verde amarillento.

Frutado 4,6

Picante 3,8

Amargo 3,3

Características físico-químicas

Acidez: < 0,13 % de ácido oleico

Índice de peróxidos: 4,9 meq O₂/Kg

K232: 1,99 - **K270:** 0,14 - **Ésteres etílicos:** 7 mg/Kg

Otra información

- No contienen ningún alérgeno de acuerdo con el Reglamento (UE)1169/2011.
- No es, ni contiene, ni está compuesto por organismos genéticamente modificados. No ha sido producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.
- No ha sido tratado con radiaciones ionizantes. No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.
- Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz. Es conveniente mantener el envase cerrado.

Info. nutricional. Valores medios por 100g			
Energía	3378kj/822kcal	Hidratos de carbono	0 g
Grasas totales	91,3 g	De los cuales azúcares	0 g
De las cuales saturadas	15,5 g	Proteínas	0 g
De las cuales monoinsaturadas	66,1 g	Sal	0 g
De las cuales poliinsaturadas	9,7 g		

A6