

SANDUA[®]



Aceite de Oliva. SABOR INTENSO
Olive Oil. INTENSE FLAVOUR
Huile d'olive. SAVEUR INTENSE

Aceite de Oliva. SABOR SUAVE
Olive Oil. MILD FLAVOUR
Huile d'olive. SAVEUR DOUCE

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil
Huile de Grignons d'Olive

Aceite de Oliva SANDUA. SABOR INTENSO

Es un aceite de oliva con buen cuerpo, sabor dulce y agradable aroma a aceituna. Se caracteriza por su color verde intenso elaborado con aceite de oliva virgen extra de variedades de aceituna de las mejores zonas de España (60%) y aceite refinado de oliva (40%). Se recomienda para aliñar alimentos crudos, ensaladas, pescados hervidos...debido a su agradable sabor ya que mantiene el sabor afrutado y la intensidad del aroma.

SANDUA Olive Oil. INTENSE FLAVOUR.

This is an olive oil with good body, a sweet taste and a pleasant aroma of olives. It is characterised by its intense green colour. Prepared with extra virgin olive oil that uses olive varieties from the best area of Spain (60%) and refined olive oil (40%). It is recommended for dressing raw food, salads, boiled fish... thanks to its pleasant taste, as it maintains its fruity flavour and the intensity of its aroma.

Huile d'Olive SANDUA. SAVEUR INTENSE.

C'est une huile d'olive qui a du corps, au goût délicat et agréable d'olive. Elle se caractérise par sa couleur verte intense. Elaborée avec de l'huile d'olive vierge extra à base de variétés d'olives venant des meilleures régions d'Espagne (60%), et de l'huile d'olive raffinée (40%). Elle est recommandée pour assaisonner des aliments crus, salades, poissons bouillis, ... dû à son goût agréable puisqu'elle garde la saveur fruitée et l'intensité de l'arôme.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

QUALITY SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS DE QUALITE

Índice de peróxidos	15 Mq. Oz/Kg.
Acidez libre	máx.1
Transmisión en el Ultravioleta	K270 máx.0,90

VALOR ENERGÉTICO

ENERGETIC VALUE

VALEUR ENERGETIQUE

	Por 100 g.	Porción 14 g.
Valor energético	900 Kcal-3700 KJ	126 Kcal-518 KJ
Proteínas	0 g.	0 g.
Hidratos Carbono	0 g.	0 g.
Grasas	100 g. de las cuales:	14 g. de las cuales:
Saturadas	13 g.	2 g.
Monoinsaturadas	79 g.	11 g.
Poliinsaturadas	8 g.	1 g.
Colesterol	0 g.	0 g.
Vitamina E	20 mg (200% C.D)	3 mg (30% C.D.R)

* Una porción equivale a una cucharada soper. * Cantidad diaria recomendada C.E.

CAPACIDAD DE ENVASES

PACKAGING CAPABILITY

CAPACITE EN BOUTEILLES

Formato	Caja	Palet	Litros/Palet
1 Litro	15 unds.	54 cajas	810 L.
3 Litros	6 unds.	36 cajas	648 L.
5 Litros	3 unds.	56 cajas	840 L.

CODIGO DE BARRAS

BAR CODE

CODE BARRE

Formato	Código EAN 13
1 Litro	8426291000314
3 Litros	8426291000338
5 Litros	8426291000352

Aceite de Oliva SANDUA. SABOR SUAVE

Este aceite se caracteriza por su suave y agradable sabor a oliva, cuerpo ligero y color verde amarillo dorado. Al igual que el aceite de oliva sabor intenso, está elaborado con aceite de oliva virgen extra y aceite refinado de oliva, lo que varía es la proporción siendo en este aceite mayor la cantidad de aceite refinado de oliva (80%). Su uso está indicado en la cocina de aquellos platos en los que, aportando la calidad del aceite de oliva, se quiere respetar principalmente los sabores propios de los alimentos que los componen.

SANDUA Olive Oil. MILD FLAVOUR

This oil is characteristic by its mild and pleasant taste of olives, its light body and its golden yellow-green colour. As with the intense flavour olive oil, it is produced using extra virgin olive oil and refined olive oil, the proportion of the latter being greater (80%) in this case. It is recommended for cooking dishes in which the flavours of the food itself is to be respected, providing the quality of olive oil.

Huile d'Olive SANDUA. SAVEUR DOUCE

Cette huile se caractérise par son délicat et agréable goût d'olive, au cors léger, et une couleur vert-jaune dorée. Comme l'huile d'olive saveur intense, elle est élaborée avec de l'huile d'olive vierge extra et d'huile d'olive raffinée, ce qui varie, c'est le pourcentage d'huile raffinée (80%) dont la quantité que celle-ci contient est supérieure. Son utilisation est indiquée pour la cuisine des plats qui, recevant la qualité de l'huile d'olive, demandent à respecter principalement les goûts propres des aliments qui les composent.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

QUALITY SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS DE QUALITE

Índice de peróxidos	15 Mq. Oz/Kg.
Acidez libre	máx.0,4
Transmisión en el Ultravioleta	K270 máx.0,90

VALOR ENERGÉTICO

ENERGETIC VALUE

VALEUR ENERGETIQUE

	Por 100 g.	Porción 14 g.
Valor energético	900 Kcal-3700 KJ	126 Kcal-518 KJ
Proteínas	0 g.	0 g.
Hidratos Carbono	0 g.	0 g.
Grasas	100 g. de las cuales:	14 g. de las cuales:
Saturadas	13 g.	2 g.
Monoinsaturadas	79 g.	11 g.
Poliinsaturadas	8 g.	1 g.
Colesterol	0 g.	0 g.
Vitamina E	20 mg (200% C.D)	3 mg (30% C.D.R)

* Una porción equivale a una cucharada soper. * Cantidad diaria recomendada C.E.

CAPACIDAD DE ENVASES

PACKAGING CAPABILITY

CAPACITE EN BOUTEILLES

Formato	Caja	Palet	Litros/Palet
1 Litro	15 unds.	54 cajas	810 L.
3 Litros	6 unds.	36 cajas	648 L.
5 Litros	3 unds.	56 cajas	840 L.

CODIGO DE BARRAS

BAR CODE

CODE BARRE

Formato	Código EAN 13
1 Litro	8426291340014
3 Litros	8426291003438
5 Litros	8426291340052

Aceite de Orujo de Oliva SANDUA

Se caracteriza por su sabor suave y su buen cuerpo. En su composición incorporamos el 20% de aceite de oliva virgen extra al aceite refinado de orujo de oliva. Muy aconsejable para toda clase de frituras debido a su alto grado de estabilidad puesto que en su cocción no desprende olores de ninguna clase y es especialmente recomendado para pastelerías industriales y hostelería en general debido a su atractiva relación calidad-precio.

SANDUA Pomace Olive Oil

This is characterised by its mild flavour and good body. Its composition includes 20% extra virgin olive oil added to refined pomace olive oil. It is highly commended for all types of frying thanks to its high level of stability, as it gives off no smell when cooking and is particularly recommended for industrial bakeries and catering in general, due to its attractive price-quality ratio.

Huile de Grignons d'Olive SANDUA

Elle se caractérise par son goût et sa bonne consistance. Dans sa composition, nous incorporons 20% d'huile d'olive vierge extra à l'huile raffinée de grignons d'olive. Elle est vivement recommandée pour tout type de fritures dû à son degré élevé de stabilité puisque, lors de sa cuisson, elle ne dégage aucune odeur, et elle est spécialement recommandée pour les pâtisseries industrielles et l'hôtellerie en général car sa relation qualité-prix est très intéressante.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

QUALITY SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS DE QUALITE

Índice de peróxidos	15 Mq. Oz/Kg.
Acidez libre	máx. 1
Transmisión en el Ultravioleta	K270 máx.1,70

VALOR ENERGÉTICO

ENERGETIC VALUE

VALEUR ENERGETIQUE

	Por 100 g.	Porción 14 g.
Valor energético	900 Kcal-3700 KJ	126 Kcal-518 KJ
Proteínas	0 g.	0 g.
Hidratos Carbono	0 g.	0 g.
Grasas	100 g. de las cuales:	14 g. de las cuales:
Saturadas	13 g.	2 g.
Monoinsaturadas	79 g.	11 g.
Poliinsaturadas	8 g.	1 g.
Colesterol	0 g.	0 g.
Vitamina E	20 mg (200% C.D)	3 mg (30% C.D.R)

* Una porción equivale a una cucharada soper. * Cantidad diaria recomendada C.E.

CAPACIDAD DE ENVASES

PACKAGING CAPABILITY

CAPACITE EN BOUTEILLES

Formato	Caja	Palet	Litros/Palet
1 Litro	15 unds.	54 cajas	810 L.
3 Litros	6 unds.	36 cajas	648 L.
5 Litros	3 unds.	56 cajas	840 L.

CODIGO DE BARRAS

BAR CODE

CODE BARRE

Formato	Código EAN 13
1 Litro	8426291000413
3 Litros	8426291000437
5 Litros	8426291000451