

SANDUA[®]



Aceite de Oliva Virgen Extra **Extra Virgin Olive Oil** Huile d'Olive Vierge Extra

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SANDUA

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Es el zumo de la aceituna extraído en primera presión en frío consiguiendo así sus características de cuerpo, sabor afrutado y color verde con reflejos dorados. Constituye un aderezo de lujo para su cocina, tanto para platos calientes, ya que es el que sufre menor alteración durante el proceso de calentamiento, como para su consumo en crudo, ya que realza el sabor de todos los alimentos. Gracias a su alto contenido de ácido oleico, es beneficioso para el crecimiento óseo y el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso.

Es un producto totalmente natural que no contiene colesterol ni aditivos ni conservantes.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SANDUA

Superior category olive oil obtained directly from olives and using only mechanical procedures. This is the juice of the olive extracted on the first cold pressing, thus achieving its characteristic body, fruity flavour and green colour with golden hints. It constitutes a luxury dressing for cooking both hot dishes, as it undergoes less alterations during the heating process, and for its consumption raw, where it brings out the flavour of all foods. Thanks to its high oleic acid content, it is beneficial for bone growth, brain development and for the nervous system.

It is a completely natural product that contains no cholesterol, additives or preservatives.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA SANDUA

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et par procédés mécaniques uniquement.

C'est le jus de l'olive extrait par première pression à froid, ce qui lui donne ainsi ses caractéristiques de corps, saveur fruité et couleur verte avec des reflets dorés.

Elle constitue un ingrédient de luxe pour votre cuisine, aussi bien pour des plats chauds, puisque c'est elle qui subit la plus faible altération, lors du processus de cuisson, que pour sa consommation crue, puisqu'elle rehausse le goût de tous les aliments.

Grâce à sa haute teneur en acide oléique, elle est bonne pour la croissance osseuse et le développement du cerveau et du système nerveux.

C'est un produit entièrement naturel qui ne contient ni cholestérol ni additifs ni conservateurs.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

QUALITY SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS DE QUALITE

Indice de peróxidos	8 Mq. Oz/Kg.
Acidez libre	máx. 0,6
Transmisión en el Ultravioleta	K270 máx. 0,22 K232 máx. 2,50

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 sopera. * Cantidad diaria recomendada C.E.

CAPACIDAD DE ENVASES

PACKAGING CAPABILITY

CAPACITE EN BOUTEILLES

Formato	Caja	Palet	Litros/Palet
1 Litro	15 unds.	45 cajas	675 L.
3 Litros	6 unds.	36 cajas	648 L.
5 Litros	3 unds.	52 cajas	780 L.

CODIGO DE BARRAS

BAR CODE

CODE BARRE

Formato	Código EAN 13
1 Litro	8426291100014
3 Litros	8426291000130
5 Litros	8426291100052