



# Maestro Oleario



Aceite de oliva virgen extra que presenta un perfil muy equilibrado, con un frutado de aceituna madura con toques de aceituna verde. En boca destaca por su amargor y picante muy ligero casi imperceptible. Muy versátil, para todos los usos en cocina (crudo, guisos y fritos).

*Extra virgin olive oil that has a very balanced profile, with ripe olive fruity with hints of green olive. The palate is notable for its very light bitterness and pungency almost imperceptible. Very versatile for all uses in the kitchen (oil, stews and fried).*

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2022/2104 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,3	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O <sub>2</sub> /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50



## Certificaciones Certifications



**Alérgenos: No tiene.**  
Allergen-free

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:  
3.367 KJ (819 KCAL)

**Grasas 91 g de las cuales:**

Saturadas.....13 g  
Monoinsaturadas.....70 g  
Poliinsaturadas..... 8 g

**Hidratos de Carbono, de los cuales:**

Azúcares.....0g  
Proteínas.....0g  
Sal.....0g  
Vitamina E .....15,5 mg (129% VRN)

**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,  
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

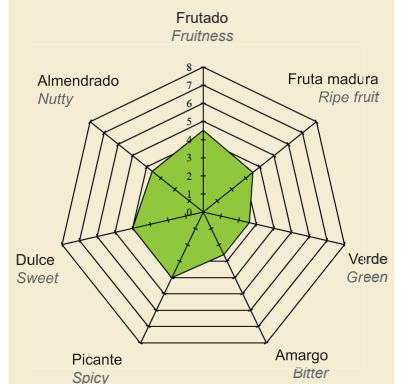
### NUTRITION FACTS

AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

**Total Fat 14 g.....18%**  
Saturated Fat 2g.....10%  
Trans Fat 0 g  
Polyunsaturated Fat 2 g  
Monounsaturated Fat 10 g  
Cholesterol 0 mg.....0 g  
Sodium 0 mg.....0 g  
Total Carbohydrate 0 g.....0 g  
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....15%

Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium or iron. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE  
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



# Sobre Oleoestepa

## About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

*Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmer's commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.*



	500 ml		5 L	
Envase Container	Pet Pet		Pet Pet	
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975100042		8422975100011	
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	18422975100049		28422975000025	
Unidades por Caja Units per Box	12		3	
TIPO DE PALET	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	105	140	44	56
Unidades por Palet Units per pallet	1.260	1.680	132	168
Peso Total (incluido Pallet) Total Weight (including pallet)	680	889	647	818

\*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm

