



Oleoestepa Gran Consumo

Aceite de oliva virgen extra elegido por los grandes profesionales de la cocina por su alta versatilidad, para su uso en fritura, guisos, elaboración de cremas y sopas frías como el gazpacho, y escabechado de alimentos. Aroma afrutado de aceituna verde con ligeros toques de aceitunas maduras, con matices de hoja y hierba. En boca presenta equilibradas notas de amargor y picante de baja intensidad.

This extra virgin olive oil is the choice for professional chefs for its high versatility. It can be used for frying, in stews, for the preparation of creams and cold soups like gazpacho or used to pickle food. It has a fruity green olive aroma with slight hints of ripe olives, olive leaves and grass. In the mouth it has a low but and well balanced spice and bitterness.

		Resultados Results	Máx. Legisla. Tolerance
Acidez máx Oleic Acidity	%	0-0,3 %	0,3
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. 02/Kg.	7,50	15
K270	%	0,12	0,18
D232	%	1,50	2,50

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

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.....15 g
Monoinsaturadas.....77 g
Poliinsaturadas.....8 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

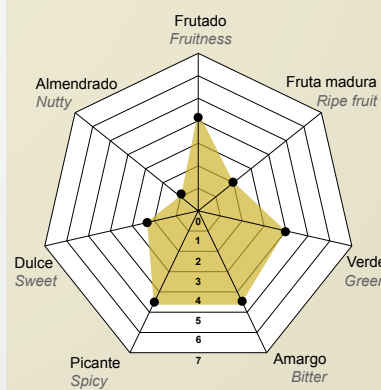
Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2 g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0%
Sodium 0 mg.....0%
Total Carbohydrate 0 g.....0%
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....17%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

Formatos disponibles Available formats



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Últimos reconocimientos
Latest quality Awards



★ **Mejor Aceite de oliva virgen extra del mercado en España.** Estudios realizados por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en 2003, 2007, 2012 y 2018. **Best Extra Virgin Olive in Spanish retail market, According to the studies conducted by Consumers and Users Spanish Organisation (OCU) in 2003, 2007, 2012 and 2018.**

★ **3º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2015/16. / 3rd Prize Mario Solinas Category Middle Green. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2015/16 campaign.**

★ **3º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2014/15. / 3rd Prize Mario Solinas Category Middle Green. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2012/13 campaign.**