

AVIARY

Aceite de Oliva Virgen Extra

TOMAR, SENTIR, AMAR ...

AVIARY es un Aceite de Oliva Virgen Extra que muestra finura, equilibrio, expresividad y armonía. Estos atributos son gracias al suelo y al clima de las parcelas donde nace, a la multiplicidad de cualidades que contiene la variedad Pajarera y a la elaboración esmerada en nuestra centenaria almazara.



AVIARY

aceite de oliva
virgen extra



VARIEDAD PAJARERA

500 ml

PRODUCTO DE ESPAÑA

www.aviaryspain.com

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN:

Aceite obtenido a partir del fruto de la aceituna únicamente por procedimientos mecánicos en condiciones térmicas (20-25°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado para los aceites de oliva vírgenes.

ESTABILIDAD:

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de 10°C puede aparecer cierta opacidad en el aceite. Este proceso es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer sin opacidad en unas condiciones de temperatura más cálida. Este hecho se produce porque las ceras que contiene el aceite (signo inequívoco de pureza), al estar a temperatura más baja de las condiciones de obtención de éste, afloran en el envase como "motas blancas".

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético	3700 kJ/900 kcal
Grasas	100 g
de las cuales	
saturadas	16 g
monoinsaturadas	74 g
poliinsaturadas	10 g
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	18 mg (150% VRN*)

*VRN = Valores de referencia de nutrientes

INGREDIENTES:

Aceite de Oliva Virgen Extra (100%) procedente de aceitunas de variedad pajarera 100%.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN:

Botella de vidrio de 500 ml. en estuche individual.

LOTEADO Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

En la botella se indican los datos exigidos en el Reglamento (UE) 1169/2011 y R.D. 1334/1999 sobre Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

El número de lote es de la siguiente forma: 01-SLL/2020P, donde 01 se corresponde con el número de envasado, SLL se corresponde con el depósito de procedencia del aceite, 20 se corresponde con el año de la cosecha de dicho aceite y P hace referencia a la variedad de aceitunas La fecha de consumo preferente está especificada en la botella, siendo esta de dos años desde la fecha de envasado.



LOS RAIGONES VINOS Y ACEITES S.L.

Ctra. Montilla - Llanos del Espinar Km. 5
14550 MONTILLA (Córdoba) ESPAÑA

www.aviaryspain.com

