## FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DÓRICA 250 ML

DE OLIVA VIRGEN EXTRA 16 X 250ml

Hoja 1 de 1 Rev:1

Fecha: 03 de Abril de 2012 Controlada y Aprobada por:

N EXTRA

STAL DÓRICA

N EXTRA DE LAS VARIEDADES PICUAL Y LUCIO

N EXTRA 100%

68/91

DUOS DE PLAGUICIDAS

D.

URO MEDIO, AMARGO MUY LIGERO CON TONOS A ALMENDRA Y A TOMATE.

DE CATA : SEGÚN MÉTODO COI

CA 250ml

50ml

CAPAS DE ALTO

1200 BOTELLAS.

CAJAS

- 5%

1 mm

15 mm. Alto : 246 mm.

: 800 mm. Alto : 1375 mm.

- 5%

875

325

400

8 437000 884118

Por Porción 14 g.

126 Kcal-518 Kj

0 g.

0 g.

14 g. de las cuales:

2 g.

11 g.

1 g.

0 g. 3 mg. (30% C.D.R.)

/itamina A 200 vg. (25% C.D.R.)

28 vg. (3,5% C.D.R.)

Una porción equivale a una cucharada sopera. Cantidad diaria recomendada por la C.E.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO : CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, PROTEGIDO DE LA LUZ.

OBSERVACIONES : A BAJA TEMPERATURA, EL ACEITE PUEDE PRESENTAR NATURALMENTE UN ASPECTO BORROSO, QUE DESAPARECE A TEMPERATURA AMBIENTE.