



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PREMIUM

WWW.AURAOILVEIL.COM



Aura Arbequina

Este agradable aceite de oliva extra virgen de la variedad Arbequina, fue obtenido mediante extracción en frío inmediatamente después de su cosecha. Tiene aromas frutales con intensidad suave, que se acompaña de un picor moderado, frutas verdes y hierbas, delicadas notas de plátano verde con un fresco final

NOTAS TÉCNICAS

Variedades en la mezcla

Arbequina	100%
-----------	------

Formatos Disponibles

250 mL
500 mL
1.000 mL
5.000 mL

Método de Extracción

100% Extracción en Frío

Análisis Químico

Ácido Oleico	<0,2%
Peróxidos (Meq O ₂ /Kg)	5,90
K232	1,60
K270	0,10
ΔK	<0,01

Información de Carga

	250 mL	500 mL	1.000 mL	5.000 mL
Botellas por Caja	12	12	6	2
Cajas por Pallet	231	126	168	90
Pallet por contenedor de 20'	10	10	10	10
Botellas por contenedor de 20'	27.720	15.120	10.080	1.800
Cajas por contenedor de 20'	2.310	1.260	1.680	900
Litros por contenedor de 20'	6.930	7.560	10.080	9.000

