



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PREMIUM

Cosecha 2023

WWW.AURAOILVEOIL.COM



Aura Classic

Este delicioso aceite de oliva extra virgen fue obtenido por extracción en frío inmediatamente después de cosechadas las olivas. Su frutado es de intensidad media con un agradable aroma a hierbas, acompañado de ligeras notas de plátano verde y manzana verde. En boca destaca la perfecta armonía entre un picor suave y delicado amargor

NOTAS TÉCNICAS

Variedades en la mezcla

Arbosana	70%
Arbequina	30%

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 O2/Kg)	4,00
K232	1,55
K270	0,11
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

