

Compañía Oleícola Siglo XXI, S.L.
Avda. de Alemania, 9 · 10600 Plasencia (Cáceres)
Tel.: +34 927 41 79 58 · comercial@oleicolasigloxxi.com

FICHA TÉCNICA GOURMET 110
RV 02 17.01.20

PRODUCTO

Nombre del Producto > AOVE Aromatizado con Ajo y Guindilla
Marca > La Chinata
Contenido > 250 ml

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra (93,5%), ajo (4%), guindilla (1,5%), aroma.

FORMATO

Envase > Botella de cristal
Capacidad > 250 ml
Contenido > 250 ml
Código EAN 13 > 8436578489466
Peso Neto (g) > 250 Diámetro (cm) > 5
Peso Bruto (g) > 580 Altura (cm) > 29,5

EMBALAJE

Tipo > Caja de cartón
Unidades > 6
Peso Bruto (g) > 3.300

DIMENSIONES EMBALAJE

Frente (cm) > 11
Fondo (cm) > 16,5
Alto (cm) > 30

PALETIZACIÓN Euro 80 x 120

Filas > 4
Cajas por Fila > 42
Altura (cm) > 135,5

CADUCIDAD

Fecha de Consumo Preferente
24 meses

TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte y conservación a temperatura ambiente. Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y calor.

MODALIDAD DE USO

Está recomendado especialmente para consumir en frío o a baja temperatura, para mantener sus propiedades y aroma, pero también es un buen acompañante para platos calientes si se utiliza al final de su preparación como toque final para que no coja demasiada temperatura.

Es perfecto para platos de pescado, especialmente para los crustáceos como las gambas. También se puede añadir a gazpachos y todo tipo de verduras, al pollo, las ensaladas o para tomar sólo con pan.

COMENTARIOS

IMÁGENES



Información Nutricional por 100ml / Nutrition Facts per 100ml

Valor energético/Energy 3404 kJ/828 kcal
Grasas totales/Total fats 92g
Grasas saturadas/Saturated fats 13g
Carbohidratos/Carbohydrates 0g
Azúcar/Sugar 0g
Fibra Alimentaria/Fibre 0g
Proteínas/Protein 0g
Sal/Salt 0g

Alérgenos: No contiene.
OGM: Producto libre de OGM.

Allergenic substances: Not contain.
GMO: GMO free product.

Advertencia:

Esta información es privada y estrictamente confidencial. Si usted no es el destinatario del presente escrito no está autorizado a leerlo, retenerlo o difundirlo.