

¡O ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SPRAY / ¡O EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SPRAY

FICHA DE PRODUCTO /PRODUCT SHEET



DESCRIPCIÓN - DESCRIPTION

Aceite de oliva virgen extra en spray. Recipiente a presión. Aceite de oliva virgen extra de 3 sabores: Natural, Aroma de Ajo y Aroma de Trufa.

Extra Virgin Olive Oil in spray. Pressurised container. Extra Virgin Olive Oil in 3 flavours: Natural, Garlic and Truffle.

El uso del spray permite limitar la cantidad de producto usado, para cocinar pescado, carne o cualquier otro alimento en sartenes o planchas, ya que el aceite se pulveriza uniformemente por toda la superficie caliente. Esto se traduce en una nutrición más sana y un ahorro considerable, al tiempo que se protege tanto el aroma como el sabor de la cocina mediterránea. Además, la composición del aceite evita que se quemé y produzca humo. Los alimentos no se pegan a los utensilios de cocina, que por tanto resultan más fácil de limpiar.

The use of the sprays allows to limit the quantity of used product, to cook fish, meat or any other food in frying pans or plates, because the oil is pulverized uniformly though all the hot surface. This is translated to a better healthier nutrition and a considerable saving, at the same time that protects as much the aroma as the flavour of the Mediterranean kitchen. Also, the composition of the oil avoids its burning and the production of smoke. The foods do not stick to the kitchen utensils, that therefore are easier to clean.

PRESENTACIÓN – PRESENTATION

Aceite de Oliva Virgen Extra en spray, se presenta en un formato con capacidad de 200 mililitros en un bote de aluminio anónimo. Envasado en una bolsa flexible de polietileno. El envase presenta la presión adecuada. Medidas de agrafado y crimpado correctas, sin fuga.

Extra Virgin Olive Oil in spray. Content 6,8 fl.oz, container anonymous aluminium. Polyethylene flexible bag. Pressurised container.

REFERENCIAS – REFERENCES

Ref. 287 – iO Aceite de Oliva Virgen Extra Natural 200 ml. / *iO Extra Virgin Olive Oil Natural 200 ml.*

Ref. 324 – iO Aceite de Oliva Virgen Extra Trufa 200 ml. / *iO Extra Virgin Olive Oil Truffle 200 ml.*

Ref. 317 – iO Aceite de Oliva Virgen Extra Ajo 200 ml. / *iO Extra Virgin Olive Oil Garlic 200 ml.*

COMPOSICIÓN – COMPOSITION

Características Organolépticas – Organoleptic characteristics

Natural: Aceite de Oliva Virgen Extra. Olor y sabor característico de este tipo de producto. Color uniforme. Ausencia de sustancias extrañas.

Natural: Extra Virgin Olive Oil. Typical flavour. Uniform Colour. No strange substance.

Ajo: Aceite de Oliva Virgen Extra con aroma de ajo. Olor y sabor característico de este tipo de producto. Color uniforme. Ausencia de sustancias extrañas.

Garlic: Extra Virgin Olive Oil with Garlic. Typical flavour. Uniform Colour. No strange substance.

Trufa: Aceite de Oliva Virgen Extra con aroma de trufa. Olor y sabor característico de este tipo de producto. Color uniforme. Ausencia de sustancias extrañas.

Truffle: Extra Virgin Olive Oil with Truffle. Typical flavour. Uniform Colour. No strange substance.

Características físico-químicas – Physicochemical characteristics

Natural: Densidad (g/L) 0,916 - Acidez (%) 0,16 – Índice de peróxido (meqO₂/Kg) 4. Absorbancia en el UV (k270nm/DeltaK/k232nm) 0,12/0,01/1,39

Natural: Density (g/L) 0,916 – Acidity (%) 0,16 – Peroxide rate (meqO₂/Kg) 4. UV Absorbance (k270nm/DeltaK/k232nm) 0,12/0,01/1,39

Ajo: Densidad (g/L) 0,916 - Acidez (%) 0,16 – Índice de peróxido (meqO₂/Kg) 4. Absorbancia en el UV (k270nm/DeltaK/k232nm) 0,12/0,01/1,39

Garlic: Density (g/L) 0,916 – Acidity (%) 0,16 – Peroxide rate (meqO₂/Kg) 4. UV Absorbance (k270nm/DeltaK/k232nm) 0,12/0,01/1,39

Trufa: Densidad (g/L) 0,916 - Acidez (%) 0,16 – Índice de peróxido (meqO₂/Kg) 4. Absorbancia en el UV (k270nm/DeltaK/k232nm) 0,12/0,01/1,39

Truffle: Density (g/L) 0,916 – Acidity (%) 0,16 – Peroxide rate (meqO₂/Kg) 4. UV Absorbance (k270nm/DeltaK/k232nm) 0,12/0,01/1,39

Alérgenos y OGM – Allergens and GMO

El producto no proviene de OGM. Libre de alérgenos.

This product is free of allergen substances and does not contain any ingredients from GMO.

CONSERVACIÓN – PRESERVATION

Consumo preferente de 24 meses. Recipiente a presión. Durante su almacenaje conservar en lugar seco y unas temperaturas entre 10º y 40º C. Mantener fuera del alcance de los niños.

Best before 24 months. Pressurised container. During storage keep in a dry place at temperatures between 10º C and 40 ° C.

Keep out of reach of children.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – NUTRITION FACTS

Valores Nutricionales/Nutritional Facts		
Por 100 ml / Per 100 ml		
Valor energético/energy value	3378 Kj / 822 Kcal	
% Valor Diario*/% Dairy Value*		
Grasa Total/Total Fat	91,1 g	
Grasa Saturada/Saturated Fat	14 g	
Grasa Trans/Trans Fat	0 g	
Poliinsaturadas/Polysaturated	9,1 g	
Monoinsaturadas/Monounsaturated	68 g	
Colesterol/Cholesterol	0 mg	0%
Sodio/Sodium	0 mg	0%
Total Carbohidratos/Total Carbohydrate	0 g	
Proteínas/Proteins	0 g	
No contiene cantidad significativa de fibra, de azúcar, de vitamina A, vitamina C, calcio ni de hierro / Not a significant source of dietary fiber, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium and iron. El valor de porcentaje diario está basado en una dieta de 2000 calorías / Percent diary values are based on a 2000 calories diet.		

DATOS LOGÍSTICOS – LOGISTIC INFORMATION

Pallet Europeo /European Pallet (0,8x1,20)

DATOS LOGÍSTICOS					
ENVASE - BOTTLE					
EAN 13	PESO NETO			PESO BRUTO	
8437006140287 8437006140317 8437006140324	200,00 gr.			270 gr.	
CAJA - BOX					
EAN 14	MEDIDAS (largo x ancho x alto)	UDS/CAJA	PESO NETO	PESO BRUTO	
18437006140260	22,2x17,5x24,7 cm.	12	2.400 gr.	3.100 gr	
PALET - PALLET					
MEDIDAS (largo x ancho x alto)	PESO BRUTO	CAJAS POR CAPA	CAPAS POR PALET	CAJAS POR PALET	ENVASES POR PALET
1.200 x 800 x 1500 mm.	400 kg.	24	5	120	1440