

### FICHA TECNICA

<b>PRODUCTO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ARBEQUINA</b>	
<b>REFERENCIA:</b>	41100000
<b>AVAL:</b>	CCPAE Certificado oficial
<b>INGREDIENTE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite de oliva extra virgen</li> </ul>
<b>VARIETADES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite de oliva extra virgen arbequina</li> </ul>
<b>PROPIEDADES FÍSICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor: producto específico</li> <li>• Color: producto específico</li> <li>• Gusto: producto específico</li> <li>• Apariencia: limpia</li> <li>• Humedad: 0.100</li> <li>• Grado de acidez: 0.10</li> <li>• Índice de peróxidos: 5.30</li> </ul>
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Energía</u>: 900 Kcal.</li> <li>• <u>Proteína</u>: 0 %</li> <li>• <u>Carbohidratos</u>: 0 %</li> <li>• <u>Grasas</u>: saturadas 13 g, monoinsaturadas 79 g, poliinsaturadas 8 g., colesterol 0 mg</li> <li>• <u>Acidez</u>: 0.4 ° máx.</li> </ul>

### FICHA TECNICA

<b>PRODUCTO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EMPELTRE ARAGON</b>	
<b>REFERENCIA:</b>	41100
<b>AVAL:</b>	CCPAE Certificado oficial
<b>INGREDIENTE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite de oliva extra virgen</li> </ul>
<b>VARIETADES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite de oliva extra virgen empeltre Aragón</li> </ul>
<b>PROPIEDADES FÍSICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor: producto específico</li> <li>• Color: producto específico</li> <li>• Gusto: producto específico</li> <li>• Apariencia: limpia</li> </ul>
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Energía</u>: 900 Kcal.</li> <li>• <u>Proteína</u>: 0 %</li> <li>• <u>Carbohidratos</u>: 0 %</li> <li>• <u>Grasas</u>: saturadas 13 g, monoinsaturadas 79 g, poliinsaturadas 8 g., colesterol 0 mg</li> <li>• <u>Acidez</u>: 0.2 ° max.</li> </ul>