

Aceite de Oliva Virgen Extra

Elaboración

Fresco Los Omeya, Aceite de Oliva Virgen Extra, es elaborado con aceituna procedente de vuelo, recolectada a comienzos de la campaña. La selección de la mejor aceituna de las variedades Hojiblanca y Picual y la extracción inmediata a su recogida por procedimientos mecánicos garantizan un producto de una calidad superior: aceite al máximo nivel de frescura y fragancia.

Notas de cata

De color verde intenso y reflejos dorados; aroma intenso a hierba recién cortada y a fruta madura. En boca fresco, almendrado y ligeramente amargo. Una experiencia única que ningún amante del aceite de oliva debería perderse. Fresco Los Omeya ha sido envasado sin filtrar para conservar todos sus aromas y sabores naturales primarios. Si en el fondo del envase se apreciase una capa delgada, de color oscuro, es como consecuencia de un proceso natural de decantación de pequeñas partículas de aceituna contenidas en el aceite.



PRODUCTO Aceite de Oliva Virgen Extra Fresco 2L			
MARCA Los Omeya		CÓDIGO EAN 8437001927425	
EMBALAJE			
ENVASE Garrafa de Pet		TAPÓN Plástico con dosificador	
FORMATO 2L		CONSUMO PREFERENTE Consumo preferente 6 meses	DIMENSIONES DEL ENVASE 28,5x11,5 cm
PESO NETO DEL PRODUCTO 1,89 Kg		PESO TOTAL DEL PRODUCTO 1,89 Kg	PRODUCTOS POR CAJA 6
TIPO DE CAJA Cartón con separadores internos			PESO TOTAL DE LA CAJA 11,70 Kg
PALETA EUROPEA			
CAJAS POR PISO 9	PISOS POR PALETA 4	DIMENSIONES DE LA CAJA 24x30,5x36,5 cm	
PESO TOTAL 421 Kg	TOTAL DE CAJAS 36	ALTURA 133 cm	TOTAL DEL PRODUCTOS 216



Cooperativa Agrícola
La Unión S.C.A.

Avda. de Italia, 1 - 14550 - Montilla - Córdoba -(Spain)

Tel.: +34 957 65 18 55 | Fax: +34 957 65 71 35

info@cooperativaunion.com | www.cooperativaunion.com