

Aceite de Oliva Virgen Extra Sin Filtrar

Elaboración

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. Es comercializado bajo la denominación sin filtrar una vez finalizada la campaña de recolección de aceitunas

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. 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 Sin Filtrar 1L			
MARCA	Los Omeya	CÓDIGO EAN	8437001927395
EMBALAJE			
ENVASE	Botella de PET	TAPÓN	Rosca con dispensador
FORMATO	1L	CONSUMO PREFERENTE	DIMENSIONES DEL ENVASE
		12 meses una vez envasado	6,5x29 cm
PESO NETO DEL PRODUCTO	PESO TOTAL DEL PRODUCTO	PRODUCTOS POR CAJA	
0,916 Kg	0,96 Kg	12	
TIPO DE CAJA	PESO TOTAL DE LA CAJA		
Cartón con separadores internos	11,50 Kg		
PALETA EUROPEA			
CAJAS POR PISO	PISOS POR PALETA	DIMENSIONES DE LA CAJA	
12	4	23x30x30 cm	
PESO TOTAL	TOTAL DE CAJAS	ALTURA	TOTAL DEL PRODUCTOS
552 Kg	48	135 cm	576



Cooperativa Agrícola
La Unión S.C.A.

Avda. de Italia, 1 - 14550 - Montilla - Córdoba -(Spain)
Telf.: +34 957 65 18 55 | Fax: +34 957 65 71 35
info@cooperativaunion.com | www.cooperativaunion.com