

Aceite 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 25 cl			
MARCA Los Omeya	CÓDIGO EAN 8437001927241		
EMBALAJE			
ENVASE Botella de vidrio	TAPÓN Rosca con dispensador irrellenable		
FORMATO 0,25 L	CONSUMO PREFERENTE 12 meses una vez envasado	DIMENSIONES DEL ENVASE 5x23 cm	
PESO NETO DEL PRODUCTO 0,230 Kg	PESO TOTAL DEL PRODUCTO 0,440 Kg	PRODUCTOS POR CAJA 24	
TIPO DE CAJA Cartón con separadores internos		PESO TOTAL DE LA CAJA 10,6 Kg	
PALETA EUROPEA			
CAJAS POR PISO 10	PISOS POR PALETA 4	DIMENSIONES DE LA CAJA 24x35x37 cm	
PESO TOTAL 425 Kg	TOTAL DE CAJAS 40	ALTURA 115 cm	TOTAL UNIDADES 960



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