



# Catálogo Aceites de Oliva



Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos; lo que significa que la aceituna fue triturada y prensada, además no lleva ningún componente químico.  
Extracción en frío.

Presentación: Sachet 8ml, 250ml, 500ml, 750ml, 1 Litro y 5 Litros.

INGREDIENTES: Aceite de oliva virgen extra.

Acidez del aceite de oliva virgen extra.  
Este término indica la cantidad de ácidos grasos libres que tiene. No se relaciona directamente con el sabor.  
Menor acidez = Mayor calidad.  
La acidez del aceite no debe superar nunca el 1%, nuestra máxima acidez es de 0,4%.

Especial para ensaladas, saltear y platos exquisitos.

# Aceite Virgen Extra



Aceite procedente del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas en su última presión, con mezcla de aceites virgen extra.

Presentación: 1 Litro y 5 Litros

INGREDIENTES: Aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra.

Preservar del calor y el exceso de luz.

Sugerido para freír y cocinar arroz, pescado, mariscos.

# Aceite de Orujo de Oliva





CC-BRC 03/18



CM358IAE-08



IH-181.2018.R08



CC-IFS-19/18

Distribuidor Autorizado



**Contacto:**

 **312 258 8484**

  **laspaellasdeomar**  
**Catering/Cali - Colombia**