



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

HUILE OLIVE VIERGE EXTRA 5L ES ORO NATURA

Code :

007080

Date de mise à jour :

03/08/2020

POIDS NET : 5L

EAN : 8437000318187

MARQUE : Oro natura

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Huile vert - jaunâtre

Saveur : Fruité, saveur à olive verte, légèrement amer et épi

Couleur : Vert / jaunatre

Odeur : Vert fruité, feuille verte fraîche, fond aux herbes arom

DESCRIPTION DU PRODUIT

ACIDITE: Entre 0,3° y 0.5°

INGRÉDIENTS

huile d'olive vierge extra*, extraite à froid.

*Issue de l'agriculture biologique.

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

pour 100g

Valeur énergétique (kJ)	3440
Valeur énergétique (kCal)	324
Lipides (g)	91.6
dont saturés	13.7
Monoinsaturés	68.7
Polyinsaturés	9.2
Glucides (g)	
dont sucres	
Protides (g)	
Sel (g)	
Fibres (g)	

LABELS QUALITÉ

						Autre
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SPÉCIFICITÉ PRODUIT

100% BIO		<input checked="" type="checkbox"/>
Sans gluten		<input type="checkbox"/>
Sans œufs		<input type="checkbox"/>
Sans huile de palme		<input type="checkbox"/>
Sans lactose		<input type="checkbox"/>
Sans sucre ajoutés		<input type="checkbox"/>
Allégé en sucre		<input type="checkbox"/>
Sans colorant, ni conservateurs		<input type="checkbox"/>
100% Vegan		<input type="checkbox"/>
Déméter		<input type="checkbox"/>

ALLERGÈNES

Céréales	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachide	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruit à coques	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame	<input type="checkbox"/>
Anhydrides sulfureux et sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

CONDITIONS DE CONSERVATION

Avant ouverture : Entre 14°C et 21°C, de préférence à une température constante et dans un endroit sombre.

Après ouverture :

Il est conseillé de conserver l'huile d'olive dans des récipients à l'abri de la lumière

UNITÉ CONSOMMATEUR

Type : Bidon métal

Poids net (g) : 5000

Dimensions (L, l, H en cm) :

Poids net égoutté (g) : 5000

Poids brut (g) : 5000

INFORMATION LOGISTIQUES

Colis/palette ⁵⁶

Colis/couche : 14

Type de palette :

Unités/colis : 3

Unités/palette : 168

Couche/palette : 4

Dimensions colis (L, l, H):

0.165 x 0.100 x 0.320

PROCESSUS DE PRODUCTION

Cette huile d'olive vierge extra biologique est issue des oliveraies de la montagne de CADIZ, son terroir d'origine. Dans les paysages uniques de la route des villages blancs, autour d'OLVERA en plein cœur de l'Andalousie, l'olivier "roi", est cultivé avec soin dans le plus grand respect de l'environnement. C'est à partir des variétés d'olives Lechin, Manzanilla,

CONSEILS D'UTILISATION

Cette huile d'olive biologique extra vierge à la couleur verte dorée intense, présente un arôme parfumé tout en fraîcheur, un équilibre remarquable au palais, une saveur douce et harmonieuse qui en font un produit unique. Elle est extraite principalement de la variété Lechin. Les caractéristiques organoleptiques de cette variété lui confère une