

# Aresté Teixidó

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



**Aresté Teixidó**  
Garrafa

## Cosecha

Del 10 de noviembre  
al 10 de diciembre de 2017

## Origen

Lleida

## Capacidades

1, 2, 3 y 5 litros

## Condiciones de almacenamiento

Conservar en un lugar fresco, seco  
y alejado de la luz y olores agresivos



## Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Arbequina.

Es un aceite dulce y equilibrado.  
Es un aceite suave e ideal para la cocina,  
para fritos, sofritos y guisos.

También está indicado para la  
elaboración de postres, mayonesas,  
all-i-oli y todo tipo de salsas.

Es un envase de plástico, cómodo  
y práctico, de color oscuro para  
preservar el aceite de la luz.

## Características Físico – Químicas

### Información nutricional por 100 g

Valor energético	3700 kJ/ 900 kcal
Grasas	100g
de las cuales saturadas	16g
monoinsaturadas	75g
poliinsaturadas	9,0g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

### Análisis Químico

Acidez Oleica (%)	0,11 %
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /Kg)	3,3
K 270	0,09
K 232	1,58
ΔK	< 0,01
Polifenoles (mg . cafeic/Kg)	428 mg/ kg

C/ Dels Horts 36  
25183 Seròs, Lleida  
+34 973 780 060  
+34 620 816 131  
moli@aresteteixido.com

aresteteixido.com