

Aresté Teixidó

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



Aresté Teixidó
Garrafa

Collita

Del 10 de novembre
al 10 de desembre de 2017

Origen

Lleida

Capacitats

1, 2, 3 i 5 litres

Condicions d'emmagatzematge

Conservar en un lloc fresc, sec
i allunyat de la llum i olors agressives.



Oli d'Oliva Verge Extra de la varietat Arbequina.

És un oli dolç i equilibrat.
Es un oli suau i ideal per a la cuina,
per a fregits, sofregits i guisats.

També està indicat per l'elaboració
de postres, maioneses, all-i-oli
i tot tipus de salses.

És un envàs de plàstic, còmode
i pràctic, de color fosc per
preservar l'oli de la llum.

Característiques Físico – Químiques

Informació nutricional per 100 g

Valor energètic	3700 kJ/ 900 kcal
Greixos	100g
dels quals saturats	16g
monoinsaturats	75g
poliinsaturats	9,0g
Hidrats de carboni	0g
dels quals sucres	0g
Proteïnes	0g
Sal	0g

Analítica Química

Acidesa Oleica (%)	0,11 %
Índex de Peròxids (meq O ₂ /Kg)	3,3
K 270	0,09
K 232	1,58
ΔK	< 0,01
Polifenols (mg à. 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