

TUACEITE®

de siempre

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad



TUACEITE®

de siempre

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

El aceite de orujo refinado con aceites vírgenes o vírgenes extra da como resultado un aceite de orujo muy recomendado para la elaboración de salsas o para ser utilizado en frituras.

El Aceite de Orujo de oliva es el mejor sustituto de los aceites de semillas gracias a sus características de color, sabor y aroma propias de los aceites vírgenes y vírgenes extra que contiene, y a su alto contenido en ácido oleico.

OLIVE POMACE OIL

The refined olive pomace oil mixed with virgin or extra virgin olive oils, gives a result of an olive highly recommended for the elaboration of salsas or to be used in frying.

Olive pomace oil is the best substitute of seed oils, due to its color, taste and odor characteristics that are given to it by the virgin and extra virgin olive oils that it contains and also its high content in oleic acid.

Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Consérvese en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

Olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Store in a cool dry place and away from direct sunlight.

Información Nutricional / Nutrition Facts

Por 100 ml / Per 100 ml

Valor energético / Energy	3700 kJ / 900 kcal
Grasas / Fat	100 g
De las cuales Saturadas / Of which Saturates	14,5 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate	0 g
De los cuales Azúcares / Of which Sugars	0 g
Proteínas / Protein	0 g
Sal / Salt	0 g

Presentación Presentation	GTIN GTIN	Uds por caja Units per box	Cajas palet Boxes pallet
PET 1 L	8437017346562	15	54
PET 2 L	8437017346579	6	45
PET 3 L	8437017346623	3	65
PET 5 L	8437017346586	3	44



1 L



2 L



3 L



5 L



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

C/ Riuheho, S/N. 14800 Priego de Córdoba (CÓRDOBA)

Teléfono: 957 54 72 94 - E-mail: ventas@aceiterapeninsular.com



www.aceiterapeninsular.com