

ULEI DE MASLINE EXTRA VIRGIN ARISTEON

Monovarietal – Soi KORONEIKI

Certificat PGI

Ulei de masline de categorie superioara obtinut direct din masline doar prin procedee mecanice. Uleiul de masline extravirgin Aristeon, certificat PGI, este produs din maslinele culese din plantatiile din insula Zakynthos. Iese in evidenta prin culoarea galben-verzuie si gustul subtil de fructe caracteristice soiului Koroneiki, soi cunoscut in Grecia drept "regina maslinelor" pentru uleiul de masline. Din insula noastra la masa ta, descopera gustul Greciei in fiecare picatura.

Declaratie nutritionala

	la 100ml produs	15ml / o lingura
Energie	3389Kj/ 824Kcal	124Kcal (6%*)
Grasimi	91,6g,	13,7g (20%*)
din care Saturate	14,9g,	2,2g (10%*)
Monosaturate	70,1g,	
Polinesaturate	0,6g ;	
Carbohidrati	0g,	0g
din Zaharuri	0g,	0g
Fibre	0g,	0g
Proteine	0g,	0g
Sare	0g.	0g

*Referinta : consum mediu zilnic al unui adult 8400Kj / 2000Kcal.

Aciditate : maxim 0,8%

Fenoli, continut max. 150 ppm

Absorbanta

K270 max 0,22 – K232 max 0,25 – ΔK max 0,01

Val. Peroxid max 20 meq O₂/kg

Volum 1l

A se pastra la maxim 25°C

Produs si ambalat de

“ARISTEON” OLIVE OIL PRESS, SOULIS-CHAIKALIS & CO LTD. , LITHAKIA, ZAKYNTHOS, GRECIA