

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Producto: Botella de 500ml de Aceite de Oliva Negra Virgen Extra
Marca: Tritium



Descripción:

"Tritium", es un exquisito coupage de aceite, de edición anual y limitada.

Es el resultado de una minuciosa selección de variedades de olivas, donde se ha cuidado con mucho esmero la calidad de las olivas y se ha mimado todo su proceso de elaboración "en frío", para mantener intactas todas las virtudes de la oliva, así como sus cualidades aromáticas y de sabor.

Como resultado de toda esta dedicación, obtenemos el aceite de oliva virgen extra, perfecto y exclusivo "Tritium".

Color verde amarillento, con un aroma limpio e intenso, que sorprende por su viveza, recordando a frutas verdes y frescas. Se aprecian notas de tomatera, hierba, alcachofa, manzana, y en menor grado, un ligero aroma a kiwi. En boca se reafirman sus aromas, apreciándose un amargor medio y un ligero picor tardío.

Análisis físico-químico	Cuando se envasa	Límites legales
Grado de Acidez	≤ 0,09 %	≤ 0,8 %
Índice de peróxidos	≤ 15,0 meq O ₂ /kg	≤ 20,0 meq O ₂ /kg
Ceras	≤ 150 mg/kg	≤ 250 mg/kg
K232	≤ 2,00	≤ 2,50
K270	≤ 0,15	≤ 0,22
Delta K	≤ 0,005	≤ 0,01

Nutrition Facts

Serving Size 1 Tbsp (15 mL)
Servings Per Container 33

Amount Per Serving

Energy Value 502 Kj - 120 Kcal

Calories from fat 120

% Daily Value*

Energy Value 6 %

Total Fat 14 g 21 %

Saturated Fat 2 g 9 %

Trans Fat 0 g

Carbohydrates 0 g 0 %

Sugar 0 g 0 %

Protein 0 g 0 %

Salt 0 g 0 %

Sodium 0 mg 0 %

Not a significant source of dietary fiber, cholesterol, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Region / País de Origen	Rioja - España
Formato del producto	Botella negra de cristal, con recubrimiento exterior y serigrafiada. Con tapón vertedor antigoteo color negro.
Capacidad del envase	500 ml
Unidades por caja	6
Peso Neto /Bruto de la caja	Ancho: 26 cm - Largo: 17 cm - Alto: 34 cm
Consumo Preferente	Conservar al abrigo del calor y de la luz.
Ingredientes	Aproximadamente 2 años a partir de su envasado
Varietades de las aceitunas	Aceite de Oliva Virgen Extra
Método de Preparación	Arbequina
Criterios de Seguridad	Extracción en frío a menos de 27°C. Obtenido directamente de la aceituna y sólo mediante procedimientos mecánicos.
Información contenida en la serigrafía y/o etiqueta	además de los realizados por el sistema APPCC, a todos los aceites se les realizan análisis físico químicos, y catas organolépticas (por panel de cata certificado).
Sistema de distribución	la exigida por normativa europea
Otros Formatos	mediante transporte propio o por agencia de transporte
Trazabilidad	Sólo en formato de 500ml
	este producto está elaborado y envasado por Bodegas Tritium S.L, empresa la cuál se responsabiliza de la trazabilidad desde su origen hasta su venta cumpliendo el Reglamento CE 178/2002 sobre la Trazabilidad de los Productos.

Nombre o Razón Social del Productor	Bodegas y Viñedos Tritium S.L.
Dirección del Productor	Avda La Libertad, 9, 26350 Cenicero

Teléfono de contacto del Productor	+34 629152822
Email de contacto del Productor	info@tritium.es
Sitio web	www.tritium.es