

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**Producto:** Botella de 500ml de Aceite de Oliva 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	≤ 0,1 %	≤ 0,8 %
Índice de peróxidos	≤ 15,0 meq O <sub>2</sub> /kg	≤ 20,0 meq O <sub>2</sub> /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.

<b>Region / País de Origen</b>	Rioja - España
<b>Formato del producto</b>	Botella negra de cristal, con recubrimiento exterior y serigrafiada. Con tapón vertedor antigoteo color negro.
<b>Capacidad del envase</b>	500 ml
<b>Unidades por caja</b>	6
<b>Peso Neto /Bruto de la caja</b>	Ancho: 26 cm - Largo: 17 cm - Alto: 34 cm
<b>Consumo Preferente</b>	Conservar al abrigo del calor y de la luz.
<b>Ingredientes</b>	Aproximadamente 2 años a partir de su envasado
<b>Varietades de las aceitunas</b>	Aceite de Oliva Virgen Extra
<b>Método de Preparación</b>	Arbequina
<b>Criterios de Seguridad</b>	Extracción en frío a menos de 27°C. Obtenido directamente de la aceituna y sólo mediante procedimientos mecánicos.
<b>Información contenida en la serigrafía y/o etiqueta</b>	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).
<b>Sistema de distribución</b>	la exigida por normativa europea
<b>Otros Formatos</b>	mediante transporte propio o por agencia de transporte
<b>Trazabilidad</b>	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.

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

<b>Teléfono de contacto del Productor</b>	+34 629152822
<b>Email de contacto del Productor</b>	<a href="mailto:info@tritium.es">info@tritium.es</a>
<b>Sitio web</b>	<a href="http://www.tritium.es">www.tritium.es</a>