FINCA San Marino

ACEITE DE OLIVA

Tipo	Aceite de oliva Virgen y Aceite Refinado de Oliva - Blend
Origen	Fincas de Lavalle y Rivadavia, Mendoza
Riego	Goteo con agua de deshielo de la cordillera de los Andes.
Cultivo	Semi intensivo, trabajos de desmalezamiento, fertilización, poda y cosecha manual y mecánica.
Cosecha	Olivas verdes (Junio 2024)
Proceso	Biológico, libre de materias primas u organismos modificados genéticamente
Descriptores	Suave, aromático y algo amargo. Sabor exquisito y saludable
Intensidad	Media
Conservación	Tanques de acero inoxidable y depósito a 18ºC.
Usos	Ideal para todo los días en consumo doméstico o cocinas de restaurantes, para preparar comidas y en condimento de ensaladas y pizzas. Muy bueno para saltear, freir u hornear.
Acidez	Menor a 0.3%
Vencimiento	30 / 07 / 2026
Presentación	Botellas pet de 500ml y 900ml. Bidones pet 3 litros y 5 litros

info@olivaresdonignacio.com