



Oroliva

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Tipo	Aceite de oliva extra virgen - Blend
Olivas	Arbequina, Coratina, Frantoio, Fraga
Origen	Fincas de Maipú, 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, envero (Mayo / Junio 2024)
Proceso	Biológico, libre de materias primas u organismos modificados genéticamente
Descriptores	Frutado y aromático. Algo picante y amargo.
Intensidad	Media
Elaboración	Molienda de olivas dentro de las 12 horas de cosecha. Amasado y centrifugado en frío. Conservación tanques acero inoxidable.
Usos	Ideal para todos los días en consumo doméstico o cocinas de restaurantes en condimento de ensaladas, salsas, arroz y para saltear, freír, hornear o parilla. El aceite de oliva extra virgen es el mejor de los aceites vegetales para cocinar, porque conserva sus propiedades nutricionales cuando se lo usa con calor al no oxidarse tan fácil a las altas temperaturas, siendo la fritura más rápida y conservando las propiedades organolépticas naturales de los ingredientes de las comidas preparadas sin quemarlos.
Acidez	Menor a 0.5%
Vencimiento	30 / 07 / 2026
Presentación	Botellas pet 500ml y 1 litro. Bidones pet 3 litros y 5 litros.
Packaging	Cajas: 6 botellas de 500ml y 1 litro. Cajas: 4 bidones de 3 o 2 bidones de 5 litros.

