

Por su exquisito sabor y aroma
es ideal para aderezar ensaladas
frescas y rebogar vegetales.

Aceite de Oliva, Virgen
Extra de Primera presión
en frío

INFORMACION NUTRICIONAL X 100G	
VALOR ENERGÉTICO 900 KCAL - 3700kJ	
PROTEÍNAS	0 G
HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES	0 G
AZÚCARES	0 G
GRASAS SAT	0 G
GRASAS MONOSAT.	13 G
GRASAS POLINSAT.	79 G
COLESTEROL	0 G
FIBRA ALIMENTARIA	0 G
SODIO	0 G
VITAMINA E	20 MG (167%cd*)

CONT. NETO
2 Litro
Ind. Argentina

Aceite de Oliva Extra Virgen



Elaborado por primera
presión en frío bajo
tradicionales métodos
europeos

Acidez menor al 0.3%
Consumir preferentemente
antes del AGO/27

Prov de la Rioja
RNE 13826451
RNPA 13631547





República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Rótulo EX-2024-103531115- -APN-DPVYCJ#ANMAT

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.