

Aceite de
Oliva extra virgen



Estancia del Norte

Elaborado
primera
presión en frío
tradicional
métodos



62378996

Origen de la
Rnc: 1320
Rnpa: 1320
Consumo

... aroma
... propiedades
... especiales.
... tipo
... presión

VALORES NUTRICIONALES	
Por 100g	
Energía	3700
Grasas	80
Proteínas	0
Carbohidratos	0
Fibra	0
Ácidos grasos saturados	0
Ácidos grasos monoinsaturados	75
Ácidos grasos poliinsaturados	5
Sodio	0
Calcio	0
Fierro	0

ACEITE
OLIVA
EXTRA VIRGEN

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

Aceite de Oliva, Virgen
Extra de Primera presión
en frío

INFORMACION NUTRICIONAL X 100G

VALOR ENERGÉTICO 900 KCAL - 3700kj	
PROTEINAS	0 G
HIDRATOS DE CARBONO	0 G
DE LOS CUALES	
AZUCARES	0 G
GRASAS SAT	13 G
GRASAS MONOINSAT.	79 G
GRASAS POLINSAT.	8 G
COLESTEROL	0 G
FIBRA ALIMENTARIA	0 G
SODIO	0 G
VITAMINA E	20 MG (167%cdi ^r)

CONT. NETO

1 Lts.

Industria Argentina

Elaborado por
primera
presión en frío bajo
tradicional
métodos europeos



6237899682931547

Origen de Mendoza
Rne: 13284651
Rnpa: 13264816

Consumir antes
junio /25

ite de
tra virgen

el Norte



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Rótulos - Aceite de oliva Estancia del Norte

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.