

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL X 100G

VALOR ENERGÉTICO 900 KCAL - 3790KJ	
PROTEÍNAS	0 G
GLUCIDOS	0 G
GRASAS	100 G
GRASAS SAT	12 G
GRASAS MONOSATURADAS	79 G
GRASAS POLISATURADAS	6 G
ÁCIDO PALMÍTICO	6 G
ÁCIDO OLÉICO	6 G
ÁCIDO LINOLEICO	6 G
ÁCIDO LINOLENICO	0 G
ÁCIDO ESTÉARICO	0 G
ÁCIDO MIRÍSTICO	0 G
ÁCIDO CÁPRICO	0 G
ÁCIDO CÁPRICO	0 G
ÁCIDO CÁPRICO	0 G

CONT. NETO
2 Lts.
Industria Argentina

Aceite de Oliva extra virgen



Don Luciano

Elaborado por
primera
presión en frío bajo
tradicional
métodos europeos



Origen de Mendoza
Rta. 1382 Hds.
Rta. 1372 Hds.
Consumo
Junio 20



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

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Anexo - Rótulo Aceite Don Luciano

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