

Partiendo de una cuidadosa selección de materia prima, GreenOleo elabora sus productos en forma artesanal, bajo un estricto control de calidad e higiene.

Desde hace más de 30 años, ofrece productos de la más alta calidad a hoteles, restaurantes y farmacias más importantes del país.

GreenOleo se ha posicionado en la venta mayorista y al comercio como sinónimo de calidad y servicio.

Dentro de las especialidades que nos distinguen podemos encontrar:

Tomates fermentados en acido, Ajos a la provenzal, Aceitunas tipo griegas, Berenjenas tipo caseras.

Aceitunas salinas con: Almendras, Anchoas, Pimientos, Palmitos, Morrones.




GreenOleo

Calidad de Exportación
OMEGA 9
 Primera prensada en frío

Gourmet
aceite de oliva virgen extra

INDUSTRIA ARGENTINA

CONT. NETO 500ml

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción (100 g/ml)	Porcentaje	% DV*
VALOR ENERGÉTICO	100 kcal	2
CARBOHIDRATOS	0 g	0
PROTEÍNAS	0 g	0
GRASAS TOTALES	100 g	20
GRASAS SATURADAS	13 g	3
GRASAS TRANS	0 g	0
FIBRA ALIMENTICIA	0 g	0
SODIO	7 mg	0

*Porcentaje diario recomendado para un adulto promedio.
 *Porcentaje diario recomendado para un adulto promedio.
 *Porcentaje diario recomendado para un adulto promedio.

Acidez catalizada menor al 0.5%

Manténgase alejado de la luz solar. Este producto al igual que todos los de origen vegetal, no contiene colesterol. A temperaturas inferiores a 10° C puede presentar turbidez que no altera sus cualidades y que desaparece con el aumento de la misma.

Consumir preferentemente:
 Antes de: Abril 2021
 Envasado: Abril 2018
 Lote: 4286

RPE: 06-096841
 RNPA, Expte. 6526-825745-02

Envasado por:
 Bernardo Mendiola
 Jensen 696 - San Rafael - Mendoza



Departamento Provincial de Bromatología
 E-mail: bromatologiachubut@gmail.com
 T.E.: 0280-4427421/4421011
 Dirección: Berwyn 226 – Trelew – Chubut – C.P.:9100



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Rotulo producto EX-2021-23205204- -APN-DPVYCJ#ANMAT

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.