

## ACEITES

<b>Producto</b>	Aceite de Oliva Extra Virgen <i>San Miguel de Ñipas</i>
<b>Productor</b>	Agrícola y Comercial CORR SA., comuna de Ranquil, VIII Región, Chile.
<b>Descripción</b>	Blend de Aceite Oliva Extra Virgen
<b>Presentación</b>	Botella de vidrio transparente, 500ml o 250ml.
<b>Embalaje</b>	Caja de cartón con 12 botellas.
<b>Características del Producto</b>	El aceite se elabora con las variedades <b>Arbequina, Barnea y Picual</b> . Posee un color amarillo verdoso y un sabor afrutado y suave.  Acidez < 0,2 Peróxidos < 20,0
<b>Duración</b>	2 año a partir de la fecha de elaboración.
<b>Producción</b>	Cosecha a mano en los meses Mayo y Junio. Después de pasar por un control de calidad y limpieza, las aceitunas se procesan dentro de 12 horas para garantizar una alta calidad. El aceite recién extraído pasa por un proceso de decantación en estanques especiales.
<b>Disponibilidad</b>	Disponibilidad limitada. Acuerdos de compra deben tomarse entre Marzo y Agosto.
<b>Análisis</b>	Microbiológico (hongos y levaduras) Multiresiduos de pesticidas Análisis físico-químicos (Peróxidos, acidez, perfil de ácidos grasos) Otros análisis solicitados por el cliente.
<b>Instrucciones de uso</b>	El aceite de oliva extra virgen se usa principalmente para condimentar ensaladas, sopas, guisos y repostería.  Conservar en un lugar fresco y proteger del sol directo.
<b>Beneficios alimentarios</b>	El aceite de oliva protege y regula el equilibrio de nuestra salud, reduce el colesterol y riesgo de infarto, disminuye la acidez gástrica, regula el tránsito intestinal, entre algunos de sus principales beneficios.

