

ACEITES

Producto	Aceite de Oliva Extra Virgen Sevillana
Productor	Valle de los Olivos, comuna de Huasco, III Región, Chile.
Descripción	Aceite Oliva Extra Virgen monovarietal del desierto de Atacama.
Presentación	Botella de vidrio transparente, 500ml.
Embalaje	Caja de cartón con 12 botellas.
Características del Producto	El aceite se elabora con la variedad Sevillana . Posee un color amarillo y un sabor suave. Acidez < 0,2 Peróxidos < 20,0
Duración	2 año a partir de la fecha de elaboración.
Producción	Cosecha a mano en los meses Junio y Agosto. 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.
Disponibilidad	Disponibilidad limitada. Acuerdos de compra deben tomarse entre Marzo y Agosto.
Análisis	Microbiológico (hongos y levaduras) Multiresiduos de pesticidas Análisis físico-químicos (Peróxidos, acidez, perfil de ácidos grasos) Otros análisis solicitados por el cliente.
Instrucciones de uso	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.
Beneficios alimentarios	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.

