

EL HENAZAR. Selección Temprana

A.O.V.E. Hojiblanca
Denominación Origen Baena.

Aceite de Oliva Virgen Extra con aroma frutado.

Ideal para ser consumido en crudo.

Producto beneficioso para la salud por su alto contenido en polifenoles.

El Henazar es un excelente aceite de oliva virgen extra, fruto de una exigente selección del fruto desde el campo. Nos encontramos ante un aceite mono varietal de aceituna hojiblanca, con unas características organolépticas singulares fruto de la tierra existente en las estribaciones de las Sierras Subbéticas



Características organolépticas:

Fase olfativa

Aroma frutado a aceituna verde, manzana y otros frutos almendrados, hierba cortada.

Fase gustativa

Entrada en boca con volumen, tiene un paso por boca sabroso, con sabor dulce, algo amargo, picante y con leve sabor a almendra.

Aceite de Oliva Virgen Extra con certificación de la Denominación de Origen Baena, que controlan y certifican la calidad de los aceites que incorporan el sello de calidad D.O.Baena. Para dicho control el Consejo Regulador cuenta con un comité de calificación formado por diez expertos, y un delegado del Presidente del Consejo, cuya función es la dirección del comité y la elaboración del informe preceptivo para la calificación por el pleno.

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Elaboración: Aceite obtenido exclusivamente de aceitunas sanas y limpias, utilizando solamente medios de extracción mecánicos que no alteran las características propias del producto. Posteriormente es filtrado y almacenado en depósitos de acero inoxidable, dispuesto para su envasado.

Envasado: Envases de vidrio.

Etiquetado: Conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones.



Condiciones de conservación: Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.

Lote: El número de lote corresponde a un número de identificación que se detalla en el envase.

Fecha de consumo preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta (mm/aa), 18 meses posterior a la fecha de envasado.

Información Nutricional por 100 g

Valor energético	3699 kj
	884 kcal
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Grasas de las cuales	100 g
Saturadas	15 g
Monoinsaturada	77 g
Poliinsaturada	8 g
Proteínas	0 mg
Sal	0 mg

Datos logísticos.

Contenido	500 ML
Formato	VIDRIO
Unidades caja	6
Cajas palet	64
Unidades palet	384
Capas palet	4
Peso bruto udad (kg)	0,836
Peso bruto caja (kg)	5,266
Peso Bruto Palet	360,00
Código EAN 13	841460649328