

FICHA TÉCNICA

Las Doscientas | Jalapeño

Características Generales

DESCRIPCIÓN

Aceite de oliva extra virgen con chile jalapeño natural, de sabor fresco, delicioso y con un grado de picor de mediana intensidad. Producto 100% natural sin aditivos artificiales.

USO PREVISTO

Producto destinado a consumo humano. No requiere cocción.

CONTENIDO NETO

500 ml

INGREDIENTES

90% Aceite de oliva extra virgen
10% Chile Jalapeño

VIDA UTIL

24 meses desde su fecha de envasado.

RESOLUCIÓN SANITARIA

Elaborado y envasado por Las Doscientas SpA., Fundo Las Doscientas s/n, Penciahue, Región del Maule, Chile. Resolución Sanitaria N° 2180 del 01/07/2009 Seremi de Salud del Maule. Fabricación Chilena.

Empaque

ENVASE

Botella de vidrio cónica color verde olivo de calidad alimentaria con tapa rosca.

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 12 botellas de 500 ml.

Distribución y Almacenamiento

DISTRIBUCIÓN

En transporte cerrado, oscuro y seco.

ALMACENAMIENTO

En almacén cerrado, oscuro y seco, a temperatura entre 14°C y 22°C, lejos de cualquier fuente de calor, luz, aire y humedad.

LAS
DOSCIENTAS
CHILE

200 
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

