

FICHA TÉCNICA

Pack Mix - Aceite | Las Doscientas 15 Ml

Características Generales

DESCRIPCIÓN

Percibe notas de almendra verde, perfume característico y complejo, caramelo, plátano verde, junto a un toque de especies suaves y aromáticas.

Presenta un agradable sabor a hierba fresca, donde se confirma las notas de plátano verde y pimentones, con suaves notas de manzana verde. Con un picor medio de muy agradable sensación al final de la lengua.

Aceite de intensidad media, interesante y muy equilibrado.

Con la explosión de sabores agrídulces tan característica, el afinato es un auténtico Aceto Tradizionale que hace honor a su merecida fama.

USO PREVISTO

Producto destinado a consumo humano. No requiere cocción.

CONTENIDO NETO

6 botellitas de aceite de oliva 15 ml

6 botellitas de aceite de aceto 15 ml

INGREDIENTES

100% aceite de oliva extra virgen más aceto balsámico.

VARIEDAD

Aceite de oliva extra virgen y aceto

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.

Características Sensoriales

COLOR

Amarillo verdoso- Chocolate Intenso

AROMA

Se perciben notas de almendra verde, plátano verde, junto a leves toques de especias suaves y aromáticas.

SABOR

Presenta un agradable sabor a hierba fresca, con notas de plátano verde, pimentones y manzana verde. Con un picor grado medio de muy agradable sensación al final de la lengua.

Empaque

ENVASE

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

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 220 botellas de 15 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.

