

AROMA & TRADITION SANCHO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

.....



COUPAGE PICUAL & CORNICABRA
500 ML / 16,9 OZ



Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra SANCHO se elabora con una cuidada selección de aceitunas de las variedades **Cornicabra y Picual**.

La mezcla de los zumos obtenidos por procedimientos exclusivamente mecánicos en su justo momento de maduración proporciona un aceite con acidez 0,3%, muy estable y con larga duración y resistencia a la oxidación. Su sabor presenta intensos aromas a frutado verde (manzana, tomate) y destacan unas equilibradas notas de almendra amarga

Our Extra Virgin Olive Oil SANCHO is produced with a careful selection of olives from varieties **Cornicabra and Picual**.

The blend of juices obtained exclusively by mechanical procedures at the exact moment of maturity allows us to obtain an oil with 0,3% maximum acidity, very stable, long lasting and resistant to oxidation. Its taste offers intense aroma to fresh fruits (Apple, tomato) and deep notes to bitter almond

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr)
NUTRITIONAL INFORMATION (per 100 gr)

Valor energético / energetic value 3700 KJ / 900 kcal

Grasas / Fat	100 g
- Saturadas / Saturated	14 g
- Monoinsaturadas / monounsaturated	78 g
- Poliinsaturadas / polyunsaturated	8 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0 g
Azúcares / sugar	0 g
Proteínas / protein	0 g
Sal / Salt	0 g

EMBALAJE / PACKAGING

Botella 500 ml / Bottle 16,9 OZ
Cajas 6 botellas / 6 bottle cases



NIKELAN INTERTRADING SL
VAT # ESB 86129707

C/ Arrieta 2, 4º Izquierda 28013 Madrid – ESPAÑA / SPAIN
+34 647 624 102 oliveoil.sancho@gmail.com
www.sancho-food.com