



ACEITE DE GIRASOL

ALTO OLEICO



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad



ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO

El aceite de semillas de girasol alto oléico está recomendado para ser utilizado en frituras. Su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados ayuda a reducir los niveles de colesterol y triglicéridos. En nuestra tienda online lo encontrarás en formato de uno y cinco litros.

HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL

High oleic sunflower oil is recommended to be used in frying. Its high content in monounsaturated acid fat helps to reduce cholesterol and triglycerides levels. You can find it in our online shop in the format of 1L and 5L.

Aceite refinado de girasol alto oleico y antiespumante E-900.

Consérvese en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

Refined sunflower oil high oleic and antifoaming E-900.

Store in a cool dry place and away from direct sunlight.

Información Nutricional / Nutrition Facts

Por 100 ml / Per 100 ml

Valor energético / Energy	3700 kJ / 900 kcal
Grasas / Fat	100 g
De las cuales Saturadas / Of which Saturates	10 g
Monoinsaturadas / Monounsaturated	80 g
Poliinsaturadas / Polyunsaturated	10 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate	0 g
De los cuales Azúcares / Of which Sugars	0 g
Proteínas / Protein	0 g
Sal / Salt	0 g

Presentación Presentation	GTIN GTIN	Uds por caja Units per box	Cajas palet Boxes pallet
PET 1 L	8437017346708	15	54
PET 5 L	8437017346722	3	44



1 L



5 L



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

C/ Riuhelo, S/N. 14800 Priego de Córdoba (CÓRDOBA)

Teléfono: 957 54 72 94 - E-mail: ventas@aceiterapeninsular.com



www.aceiterapeninsular.com