

TUACEITE®

de siempre

ACEITE DE OLIVA INTENSO



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad



TUACEITE®

de siempre

ACEITE DE OLIVA INTENSO

Mezcla aceite de oliva virgen y aceites de oliva sometidos a un proceso de refinado. Puedes disfrutarlo en crudo o para incrementar el sabor de todas tus recetas y, sobretodo, es un gran aliado en la cocina.

Diferenciamos dos intensidades de aceite de oliva, una más intensa y otra más suave. El sabor y las características del Aceite de Oliva Intenso, son perfectas para freír y cocinar cualquier plato.

INTENSE OLIVE OIL

Mix of virgin olive oil and olive oils that have undergone a refining process. You can enjoy it raw or to augment the taste of all your recipes and most of all use it as a great ally in the kitchen.

We differentiate two intensities of olive oil; one more intense and one softer. The taste and the characteristics of the Intense Olive Oil, are perfect for frying and cooking any kind of plate.

Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

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

Olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

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	13,47 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	8437017346289	15	54
PET 2 L	8437017346296	6	45
PET 3 L	8437017346340	3	65
PET 5 L	8437017346302	3	44



1 L



2 L



3 L



5 L



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad

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

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



www.aceiterapeninsular.com