

TUACEITE®

de siempre

ACEITE DE OLIVA SUAVE



Aceitera Peninsular Española
Tradición y Agilidad



TUACEITE®

de siempre

ACEITE DE OLIVA SUAVE

El Aceite de Oliva Suave es ideal para emplearlo en guisos, salsas, aliños y frituras. Debido a su sabor neutro y suave también se usa en la elaboración de dulces y bizcochos.

De sabor ligero, lo encontrarás disponible en varios formatos, desde uno hasta cinco litros. El aceite de oliva suave contiene aceites refinados y aceites de oliva vírgenes.

SOFT OLIVE OIL

This type of olive oil is ideal to use with stews, sauces, dressings, and fried food. Due to his neutral and soft taste, it is also used in the elaboration of sweets and cakes.

Soft in taste, you can find it in various formats, from 1L to 5L. Soft olive oil is contains virgin olive oil and refined olive oils.

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	8437017346425	15	54
PET 2 L	8437017346432	6	45
PET 3 L	8437017346487	3	65
PET 5 L	8437017346449	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