

MA  
RE  
DO



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

VALORES MEDIOS POR CADA 100g	
Energía	3389KJ/824Kcal
Grasas	
de las cuales saturadas	92,2 g
de las cuales monoinsaturadas	14 g
de las cuales poliinsaturadas	69 g
Hidratos de Carbono	9,2 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sales	0 g
Vitamina E	18mg (Tocoferol) 153% *CDR

PRODUCIDO Y ENVASADO POR:  
N.R.S. 16005317/SE

Avda. San Francisco Javier, 20 - 3ª Planta  
41004 SEVILLA - Tel. 610 321 007

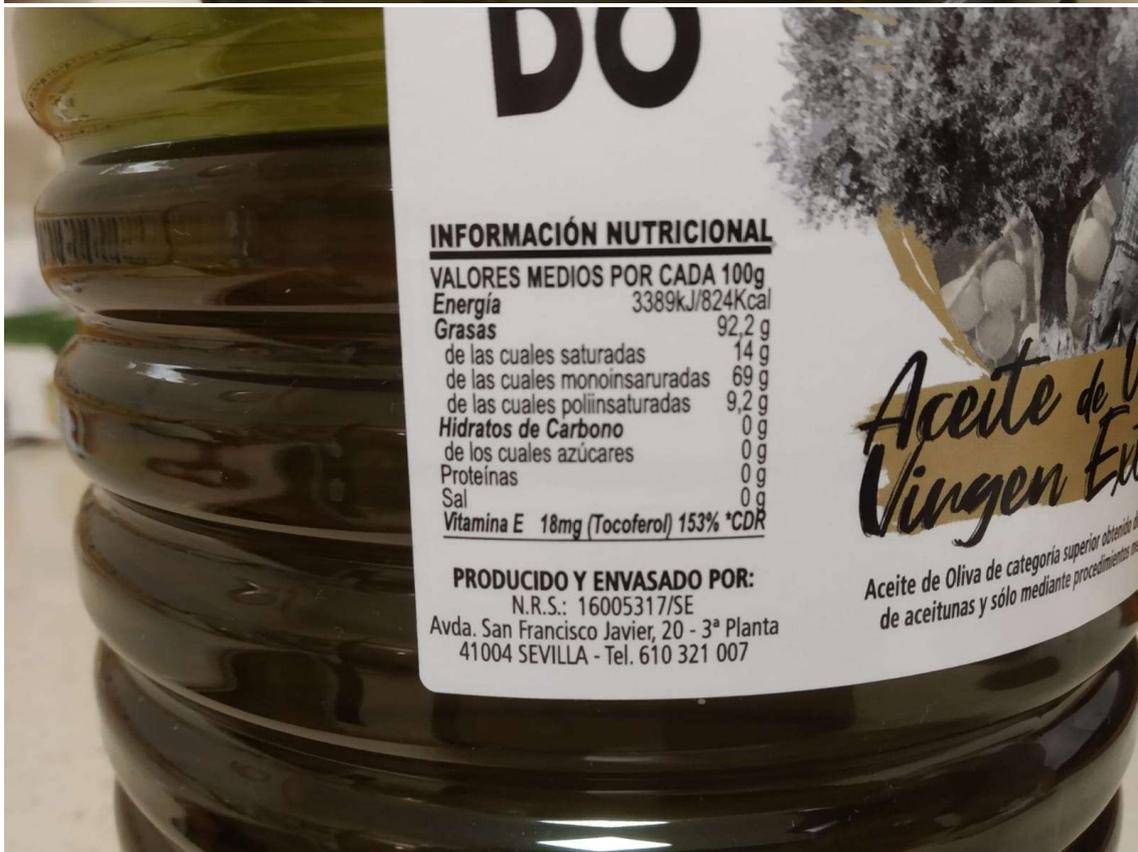
**Aceite de Oliva  
Virgen Extra**

Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Consumir pref. 1 AÑO  
antes de:  
Cosecha: 21-11-20



5L



## Información Nutricional

### Grasas 100g. de las cuales:

de las cuales saturadas	13,7g
de las cuales monoinsaturadas	68,7g
de las cuales poliinsaturadas	9,2g

### Hidratos de Carbono de los cuales:

de los cuales azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

Vitamina E 18mg (Tocoferol) 150% \*CDR

**CONSERVAR EN UN LUGAR  
FRESCO, SECO Y  
PROTEGIDO DE LA LUZ**



8 425402 691014

Cosecha: 20-12-22

Consumir preferentemente antes de:

20-12-23

Envasado por: N.R.S.: 16005317/SE

Aceite de oliva de categoría superior  
obtenido directamente de aceitunas y  
sólo mediante procedimientos mecánicos.  
Extracción en frío.

luis.prieto.gabino@gmail.com  
635 60 61 33  
Aceuchal (Badajoz)

5L.



*Aceite de oliva  
Virgen Extra*

**ACEBUCHÉ**

5L

