



Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico (AOVEE)

FORMATO	Lata 500 ml
VARIEDAD ACEITE	Picual
PROPIEDADES SENSORIALES	Se trata de un aceite frutado, aromático, perfecto para ensaladas y utilizaciones en crudo.
CALIDAD	(AOVEE) Certificado procedente de Agricultura Regenerativa de Suelos y Paisajes de máxima calidad
SALUD	Prevención de enfermedades cardiovasculares, la mejora de la función digestiva y del estreñimiento, la disminución de complicaciones en pacientes con diabetes, una mayor mineralización de los huesos, la protección frente al estrés celular y aumenta la longevidad.
PROCEDENCIA/ORIGEN	Altiplano Estepario del Sureste español.
EMBOTELLADO	Granada, Spain
CERTIFICADOR	ECOLÓGICO CAEE
CONSERVACIÓN	Mantener el producto alejado de la luz y del calor. Conservar en un lugar seco y fresco.
CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de envasado
CARACTERISTICAS ENVASE	
MATERIAL	Hojalata
MEDIDAS	76 x 49,4 mm h 159 mm
PESO NETO	79,24 gr.
CAPACIDAD	500 ml
PESO BRUTO	579,24 gr.

CUALIDADES DEL ACEITE

- ✓ **Habitat** es quizás el primer **aceite de oliva virgen extra ecológico procedente de agricultura regenerativa** del mercado de máxima calidad.
- ✓ Se produce bajo los más estrictos criterios de **calidad organoléptica** (cultivo de secano, [cosecha temprana](#), recolección y molturación en el mismo día, producción en frío y almacenamiento en óptimas condiciones).
- ✓ **Habitat** se comercializa en las variedades de **Picual y Arbequina**.
- ✓ Presentación en **lata de 0,5 Y 3 litros*** que reducen la huella de carbono (el peso de transporte es la mitad del cristal).
*Otras presentaciones serán posibles a demanda.
- ✓ **Habitat** es una **empresa formada por agricultores**, garantizando la **trazabilidad** desde el árbol a la mesa y un **precio justo de producción**.
- ✓ Es un Aceite de Oliva Virgen Extra **comprometido con el medio ambiente y la sostenibilidad** (procedente de agricultura regenerativa, captador de CO₂ de la atmosfera y directo de los agricultores).

**FICHA
TÉCNICA**

INGREDIENTES:

- Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico 100%

SENSORIAL:

Color	Color verde brillante
Sabor	Matices apreciables frutados, sin sabores extraños.
Olor	Matices apreciables aromáticos, sin olores extraños

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

(Reglamento CE 1989/2003)

Acidez (% Ácido Oleico)	< 0.8
Peróxidos (meq O ₂ /Kg)	< 20
K232	< 2.50
K270	< 0.22
Δ K	<0.01
Ceras (mg/Kg)	< 250

COMPOSICION CUALITATIVA:

Fracción Saponificable	98.5 – 99.5%
Fracción insaponificable	0.5 – 1.5%

ESTABILIDAD:

- Mantener el producto alejado de la luz y del calor.
- Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de 10°C puede aparecer cierta opacidad en el aceite. Este proceso es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer sin opacidad en unas condiciones de temperatura más cálida; este hecho se produce porque las ceras que contienen el aceite (signo inequívoco de pureza), al estar a temperatura más baja de las condiciones de obtención del aceite, afloran en el envase como motas blancas.
- < 10°C, < 65% RH

DATOS NUTRICIONALES:

Datos Nutricionales		
	Por 100 g.	
Valor Energético	3700 Kj / 900 Kcal	
Grasas de los cuales	100 g.	
	Saturadas	13 g.
	Monoinsaturadas	79 g.
	Poliinsaturadas	8 g.
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g.	
	Azúcares	0 g.
Proteínas	0 g.	
Sal	0 g.	

**TIPO DE
EMBALAJE**

LATA 500ml

MATERIAL

Hojalata Electrolítica EN 10302

CUERPO Y FONDO	
MATERIAL TAPON	Polietileno HD y LD
MEDIDAS	76 x 49,4 mm. 159 mm.
PROCESADO	Recepción de la aceituna, ablentado, lavado, molienda, batido a temperatura controlada, centrifugación horizontal, centrifugación vertical, decantación, filtración, envasado y etiquetado
TIPO FILTRADO	Mecánico en línea ecológica
TÉCNICAS DE PRODUCCION REGENERATIVAS	<p>Las técnicas de producción regenerativas aplicadas al olivar son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubiertas vegetales. • Líneas de infiltración de agua. • Creación de islas de biodiversidad. • Limitación de laboreos. • Lucha contra la erosión. • Etc. • Para saber más visita www.alvelal.org