

# ENVERO

*Nuestro Aceite de Oliva, es el zumo natural de la aceituna, obtenidas de nuestras fincas ubicadas en Lavalle, Mendoza. El cual se extrae por un proceso de centrifugación continuo, con temperatura de elaboración que no superan los 30°C, permitiendo retener aromas y evitar la oxidación de los compuestos antioxidantes propios de la aceituna*



**Color:** Amarillo dorado , con tonalidades verdosas

**Aroma:** Se puede encontrar aromas frescos y frutados que van desde hierbas frescas a manzana verde, banana y algunas notas a almendras

**Sabor:** En boca se percibe un amargos agradable y leve picor que está dado por los compuestos antioxidante

VALOR NUTRICIONAL	PORCION 13ML(1CUCHARADA DE SOPA)
Valor energético	111Kcal=466Kj
Carbohidratos	0 g
Proteínas	0 g
Grasas totales	12g
-Grasas saturadas	1,5 g
-Grasas trans	0 g
-Colesterol	0 mg
Fibras alimentarias	0 g
Sodio	0 g