



d'Aguirre®

ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN



gourmet



Cont. Neto

250ml



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

gourmet

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 13 ml

Cantidad por porción

Valor calórico 117 kcal

	% VD*
Grasas totales 13 g	24%
Grasas saturadas 2,3 g	10%
Grasas trans 0 g	**
Grasas poliinsaturadas 1,6 g	**
Grasas monoinsaturadas 9 g	**
Sodio 0 mg	**
Carbohidratos 0 g	**
Proteínas 0 g	**

* Los porcentajes de los valores diarios se basan en dietas de 2.000 Kcal.

Producido en el Valle de Famatina, Provincia de La Rioja, Argentina, una de las mejores áreas agroecológicas del mundo para la producción de aceitunas y de aceite de oliva, del mundo nuevo. d'Aguirre Gourmet, Aceite Libre de Gluten de calidad extra virgen, es un producto natural, sin conservantes ni aditivos. A temperaturas inferiores a 16°C, puede tomarse turbio. Esta condición desaparece a temperaturas más altas.



Línea Gourmet, aceite de características suaves con picante y amargo moderado, buscando el equilibrio necesario para satisfacer las necesidades del nuevo consumidor. Se perciben frutas maduras con la aparición de almendra en el retrogusto.

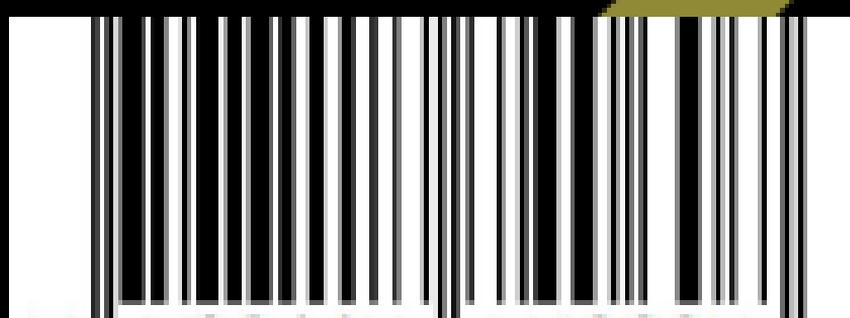
Lote – Fecha Vto.:

Elaborado y envasado por:



AIMURAI S.A.

Ruta N 74 - Km 1176 - Vichigasta
Provincia de La Rioja - Argentina
R.N.E.: 12000706 - R.N.P.A.: 12006406





d'Aguirre®

ACEITE DE
OLIVA
EXTRAVIRGEN



gourmet

Cont. Neto
250ml



ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

gourmet

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 13 ml

Cantidad por porción

Valor calórico 117 kcal

		% VD*
Grasas totales 13 g		24%
Grasas saturadas 2,3 g		10%
Grasas trans 0 g		**
Grasas poliinsaturadas 1,6 g		**
Grasas monoinsaturadas 9 g		**
Sodio 0 mg		**
Carbohidratos 0 g		**
Proteínas 0 g		**

*Los porcentajes de los valores diarios se basan en dietas de 2.000 Kcal.

Producido en el Valle de Famatina, Provincia de La Rioja, Argentina, una de las mejores áreas agroecológicas del mundo para la producción de aceitunas y de aceite de oliva, del mundo nuevo. d'Aguirre Gourmet, Aceite Libre de Gluten de calidad extra virgen, es un producto natural, sin conservantes ni aditivos. A temperaturas inferiores a 16°C, puede tornarse turbio. Esta condición desaparece a temperaturas más altas.



Linea Gourmet, aceite de características suaves con picante y amargo moderado, buscando el equilibrio necesario para satisfacer las necesidades del nuevo consumidor. Se perciben frutas maduras con la aparición de almendra en el retrogusto.

Lote – Fecha Vto.:

Elaborado y envasado por:



AIMURAI S.A.

Ruta N 74 - Km 1176 - Vichigasta
Provincia de La Rioja - Argentina
R.M.E.: 12000706 - R.M.P.A.: 12006406



7 798117 740607



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Ficha Técnica

Número:

Referencia: Propuesta de la forma que se exhibirá el Sello en el rótulo

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.