

ACEITE PREMIUM BLEND

# OLIVA EXTRA VIRGEN & CANOLA 60/40



## DESCRIPCIÓN

El aceite de Oliva Extra Virgen & Canola corresponde a una mezcla en proporción 60/40 que se complementan perfectamente en sabor, aroma, versatilidad y calidad nutricional. Sus suaves notas de aroma y sabor del aceite de oliva mezclado con la versatilidad de un aceite de Canola, lo hace ser un producto de un buen punto de humo (205 °C), haciéndolo más resistente a las altas temperaturas y de excelentes características nutricionales. Es un producto ideal para la cocina profesional, de bajo costo y para cualquier propósito culinario.

## APLICACIÓN

Dentro de sus principales usos, se considera un excelente producto para potenciar cualquier preparación culinaria, ideal para aderezos, salteados, marinados, tartas, salsas, milanesas, sopas, carnes. En general, un aceite muy versátil en toda la gama de la cocina profesional e industrial.

## INGREDIENTES

60% Aceite de Oliva Extra Virgen, 40% Aceite de Canola Refinado, TBHQ y ácido Cítrico como antioxidante, E900 como antiespumante.

## FORMATO HORECA

Bidón de 2L y 5L

## FICHA TÉCNICA

ANÁLISIS	UNDAD	VALOR	METODO
Ácidos Grasos Libre	%	0,2 máx	AOCS Ca 5a - 40
Índice de Peróxido	Meq02/Kg	5 máx	AOCS Cd 8b-90
Humedad	%	0,2 máx	AOCS Ca 2b-38
Aroma/Sabor		Bueno	Sensorial

Vida útil de **12 meses** desde su fecha de fabricación.  
Debe almacenarse en lugar fresco y seco.

Envasado en Chile por: **EvooFoods Agroindustrial Ltda.** para **ALIACE SpA.**  
Carretera General San Martín 9340 Galpón P, Quilicura, Santiago, Chile.  
Resolución Exenta Seremi de Salud RM N° 34410 del 03/11/2014  
Distribuido por: **ALIACE SpA.** FONO: +56 23 246 0800  
Email: contacto@aliace.cl

Visítanos en [www.aliace.cl](http://www.aliace.cl)