

LOPEZ

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Alimento natural elaborado con el método clásico de primera presión en frío, que mantiene intactas sus propiedades originales. Su baja acidez le da la denominación de máxima calidad en aceites de oliva: Virgen Extra.

UBICACIÓN | Desde el año 1932, distintas variedades de olivos: Frantoio, Arbequina, Manzanilla, Farga, Nevadillo y Empeltre, han sido implantadas en nuestros olivares en fincas El Paraíso y Santa Teresita en Maipú y Los Maitenes en Lunlunta, ubicados en el Alto Valle del Río Mendoza, junto a la Cordillera de Los Andes.

CLIMA Y SUELO | Las características del clima y del suelo (gravoso, limoso y calcáreo), proporcionan condiciones óptimas para la olivicultura.

ELABORACIÓN | Las aceitunas son cuidadosamente controladas durante el proceso de maduración. Su elaboración se realiza a través del método clásico: lavado, amasado en frío, prensado, centrifugado y filtrado. Luego se conserva en tanques. Su delicado y suave sabor resulta de conjugar la más alta tecnología con el sistema tradicional, manteniendo el aroma, vitaminas y oligoelementos de las aceitunas frescas. Sin aditivos, ideal para una dieta sana y equilibrada. Este producto, al igual que todos los de origen vegetal, no contiene colesterol. A menos de 10 °C presenta enturbiamiento, lo que no afecta sus nobles cualidades, revirtiéndose al elevarse la temperatura.

PRESENTACIÓN

- Latas de 500 ml y 1 litro.
- Botellas de 500 ml.
- Cajas: 6 latas x 500 ml, 6 latas x 1 litro y 6 botellas x 500ml.

DATOS ANALÍTICOS

Peso Específico: 0,91
Acidez total: 0,50% expresado en ácido oleico
Índice de peróxidos: 4,1 meq/kg. de Oxígeno
Reacción de KREISS: negativa
Calidad: Virgen Extra




**BODEGAS
LOPEZ**
1898