



SEÑORÍO DE VIZCÁNTAR

ACEITUNAS DE MESA

Un alimento esencial y tradicional en la dieta mediterránea ha sido la aceituna. En sus variadas formas de uso, las aceitunas son un alimento de sabor agradable y gran valor nutritivo ya que posee una proporción importante de todos los aminoácidos esenciales, ácidos grasos insaturados, vitaminas y oligoelementos. También la concentración de leucina y ácido aspártico y glutamínico es alta.

Las aceitunas son adaptables a distintas formas de consumo porque:

No necesitan ninguna preparación, pueden ser consumidas solas, de aperitivo o acompañando a alguna bebida; pueden utilizarse como ingrediente de una gran diversidad de comidas y adorno de muchos platos.

Aceites Vizcántar prepara, distintos tipos de aceitunas, destacando las machacadas al estilo tradicional y enteras al mojo picón.

Las variedades que utilizamos son la picuda, hojiblanca y manzanilla. Variedades que destacan por su frutado de gran intensidad y por su gran equilibrio entre el amargo – picante y dulce que le da un sabor de estimable armonía sensorial.



CAJA	Jarra 380 cc.	Plástico 800 g	Plástico 1400 g.	Plástico 2800 g.	Plástico 2800 g.
Unidades	12	18	9	6	6
Medidas	38x15x27.5	40.6x24.7x28.8	38x20x35.5	40.6x24.7x28.8	40.6x24.7x28.8
Peso Bruto	9640	14440	12640	16840	16840
Peso Neto	5100	7650	6975	9600	9600
	<i>Aceitunas Machacadas o al Mojo Picón</i>				<i>Banderillas</i>

LISTA DE PRECIOS *Consúltenos