



SIERRA DE VIZCÁNTAR

Sierra de Vizcántar es un aceite de oliva virgen extra de la comarca de Priego de Córdoba obtenido de las variedades picudo, hojiblanca y picual. Tiene una acidez máxima de 0.5°.

Con unas cualidades sensoriales que se caracterizan por su sabor: frutado dulce y ligeramente amargo, aroma fresco e intenso al fruto, tacto suave y ligero.

Es un aceite que sirve tanto para tomar en crudo como para guisar y freír.

*En crudo el aceite de oliva virgen extra es insustituible. Ensaladas de todo tipo, y salsas adquieren su mejor punto con Sierra de Vizcántar, añadiéndole limón, perejil y/o ajo es un aderezo ideal para todo tipo de platos, carnes, pescados, cocidos, asados ahumados o a la plancha ...

* En las frituras Sierra de Vizcántar es insuperable ya que sus cualidades físicas no se alteran con el calentamiento. La estabilidad del aceite de oliva se mantiene incluso a temperaturas elevadas de fritura, al contrario de los que sucede con aceites de semillas o refinados, no solo por la precedencia de antioxidantes, sino también, por su riqueza en ácido oleico que lo hace idóneo para este tipo de proceso culinario, por su mayor resistencia a deteriorarse por oxidación lo que implica una menor aparición de daños en el organismo.



Análisis Químico	
Acidez Máxima	0.5°
Índice de Peróxidos	20 m.e.q. O
K270	=< 0.20
K232	=< 2.5
DK	=< 0.01
Ceras	=< 250 mg/kg.
Impurezas	=< 0.1 %
Humedad	=< 0.1 %
Acidez Máxima	

CAJA	PET 1L.	PET 2L.	PET 5L
Unidades	15	6	3
Medidas	40.6x24.7x28.8	34.5x23.5x29.7	48.1x16.4x36.3
Peso Bruto	14.63	11.77	14.12
Peso Neto	13.74	11	13.74
Litros	15	1212	1515
PALET	120x80x159	120x80x164	120x80x163
Cajas por Capa	15x9	5x10	114x11
Total Cajas	45	50	4444
Unidades	675	300	132
Peso Bruto	673	604	636
Peso Neto	618	550	605
Litros	675	600	660

LISTA DE PRECIOS
*Consúltenos