



Mar-Tret

Masía Can Cortadelles
Ctra. C-55 Km. 2
Apdo. Correos 167
08292 ESPARREGUERA
Tel. 93 777 3180
Fax. 93 777 8416
e-mail: info@mar-tret.com
web www.mar-tret.com

DENOMINACIÓN DE VENTA:
ALIOLI CASERO

INGREDIENTES:

- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Agua
- Limón
- Sal

ELABORACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso de la batidora , y se baten hasta conseguir la consistencia que deseamos..

ALÉRGENOS: Libre de alérgenos. Fabricado en unas instalaciones donde se utilizan frutos secos y gluten..

PRECAUCIONES/ADVERTENCIAS: No contiene ningún tipo de conservante, colorante o aditivo. Es imprescindible conservarla en frio una vez el envase se haya abierto.

El color verdoso es debido a que el aceite que se utiliza en su elaboración, es aceite de oliva de primera prensada, lo que le da también su característico sabor.

CONSERVACIÓN:

El producto se conserva durante 2 años a temperatura ambiente. Una vez abierto se debe de conservar en el frigorífico.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Sin abrir el envase: 2 años a temperatura ambiente inferior a 25º , en ambiente oscuro y seco, sin exponer directamente a la luz solar

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Mediante lote y fecha de caducidad indicados en la etiqueta

CONSEJOS DE USO/ PRESENTACIÓN:

Salsa de sabor muy suave a ajo y potente sabor a oliva. Se utiliza para acompañar carnes, bacalao, fideuà.

REGISTRO SANITARIO: RGS: 21.17005/B
RSIPAC: 2109640/CAT

FORMATOS DE ENVASADO Y EMBALAJE:

Tarro de cristal hexagonal de 180 gr. en cajas de 10 unidades para uso de gran consumo.



NUTRICIONALES

REFERENCIA DEL CLIENTE All i oli Casolà Lote16302W

DESCRIPCIÓN Nutricional (RE)

Parámetro	Método	Resultados	Unidades	Especificación
Humedad	IT-Q-024 (Gravimetría)	22,46	%	
Cenizas totales	IT-Q-026	2,84	%	
Proteína	IT-Q-023 (Kjeldahl)	2,24	%	
Materia grasa	IT-Q-021 (Soxhlet)	62,85	%	
de la cual				
Ácidos grasos saturados	CG- FID	9,11	%	
Ácidos grasos mono insaturados	CG- FID	44,56	%	
Ácidos grasos poli insaturados	CG- FID	9,18	%	
Hidratos de carbono	Cálculo numérico	9,61	%	
de los cuales				
Azúcares totales	IT-Q-040	2,58	%	
Kcal	Cálculo numérico	613		
KJ	Cálculo numérico	2527		
Sodio (Sal)	IT-Q-042	1,12 (2,80)	%	