

Aceite de oliva extra virgen - Primer prensado en Frío - marca Finca Victoria, Cont. Neto 1 lt - N° Lote: Cosecha 2023. Elaborado por FINCA VICTORIA, Tunuyán, provincia de Mendoza, RPE: 02066107 - RNPA: 02345866



La excelente materia prima con la que elaboramos el aceite oliva extra virgen Finca Victoria es cosechada en nuestros olivares, bajo las mejores condiciones de clima, suelo y agua.

Con aceitunas rigurosamente seleccionadas y medidas dentro de las 24 hs. posteriores a su cosecha, se elabora un producto 100% natural, conseguido a través de la primera prensada en frío.

De esta manera logramos un aceite de exquisito sabor, con notas de almendras y toques picantes, de un color verdoso brillante y aroma a frutas secas.

Perfecto para combinar con queso duros, hortalizas, mariscos, etc.

INF. NUTRICIONAL	Porc. 13 ml. (1 Cuch. Sopa)	
	Cant. por Porc. %VD (*)	
Valor Energético	117 Kcal	490K 6
Carbohidratos	0 g	6
Proteínas	0 g	0
Grasas Totales	13g	24
Grasas Saturadas	2 g	9
Sodio	0 g	0

No aporta cantidades significativas de grasas trans y fibra alimentaria
(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal o 8400 KJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Nº Lote: COSECHA 2023
Consumir preferentemente antes de los 24 meses

Elaborado por FINCA VICTORIA
Tunuyan, provincia de Mendoza
RPE: 02 999 107 / RNPA.02345866



EFMA M J A S O N D / 2023 2024 2025 2026



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: ROTULADO - EX-2023-123274936- -APN-DPVYCJ#ANMAT

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.