

**Aceite de oliva virgen extra marca Olivares - CONT. NETO 500 ml,
Lote:, L072024 - VTO: JUL 2026, De primera prensada - extracción
en frío, Elaborado y Envasado por FINCA OLIVARES Pcia. de La
Rioja, RNE 02-351993 - RNPA 02-751603**



INFORMACION NUTRICIONAL

Cantidad por porción 13 ml. Una cuchara sopera

	Cant. Porción	% VD*
Valor energetico	106 Kcal. - 445 kJ	5%
Carbohidratos	0 g	0%
Proteinas	0g	0%
Grasas totales	12 g	22%
Grasas saturadas	2.3 g	10%
Grasas trans.	0 g	-
Grasas monoinsat.	8 g	-
Grasas poliinsat.	1.7 g	-
Coolesterol	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	0%
Sodio	0 g	0%
Vitamina E	2.8 mg	28%

*valores diarios en base a una dieta de 2000kcal

Aceite de Oliva Extra Virgen de primera prensada y extracción en frío. Grado de acidez inferior a 0.5
Elaborado y envasado por:
FINCA OLIVARES Pcia. de La Rioja
RNE 02-351993 RNPA 02-751603

CONT. NETO: 500 ml

INDUSTRIA ARGENTINA

L072024 VTO: JUL 2026



OLIVARES
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Extracción en frío

DE PRIMERA Prensada

INFORMACION NUTRICIONAL
 Cantidad por porción 15 ml. Una cucharita sopera

	Cant. Porción	% VD*
Valor energético	106 Kcal. = 445 kJ	5%
Carbohidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	12 g	22%
Grasas saturadas	2.3 g	10%
Grasas trans	0 g	0%
Grasas monoinsat.	8 g	16%
Grasas poliinsat.	1.7 g	3%
Colesterol	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	0%
Sodio	0 g	0%
Vitamina E	2.8 mg	28%

*Valores diarios en base a una dieta de 2000kcal

Aceite de Oliva Extra Virgen de primera prensada y extracción en frío. Grado de acidez inferior a 0.5. Elaborado y envasado por: FINCA OLIVARES Pcia. de La Rioja RNE 02-351993 RNPA 02-751603

CONT. NETO: 500 ml
 INDUSTRIA ARGENTINA
 06/2024 VTO: JUN 2026
 7 1 5 0 1 0 7 0 4

OLIVARES
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Extracción en frío

DE PRIMERA Prensada

INFORMACION NUTRICIONAL
 Cantidad por porción 15 ml. Una cucharita sopera

	Cant. Porción	% VD*
Valor energético	106 Kcal. = 445 kJ	5%
Carbohidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	12 g	22%
Grasas saturadas	2.3 g	10%
Grasas trans	0 g	0%
Grasas monoinsat.	8 g	16%
Grasas poliinsat.	1.7 g	3%
Colesterol	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	0%
Sodio	0 g	0%
Vitamina E	2.8 mg	28%

*Valores diarios en base a una dieta de 2000kcal

Aceite de Oliva Extra Virgen de primera prensada y extracción en frío. Grado de acidez inferior a 0.5. Elaborado y envasado por: FINCA OLIVARES Pcia. de La Rioja RNE 02-351993 RNPA 02-751603

CONT. NETO: 500 ml
 INDUSTRIA ARGENTINA
 06/2024 VTO: JUN 2026
 7 1 5 0 1 0 7 0 4

Cocinero
 DESDE 1932



ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN
SUAVE



CONT. NETO 500ml
 INDUSTRIA ARGENTINA

Sin T.A.C.C.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: ROTULO - Aceite de oliva virgen extra marca Olivares - EX-2024-95484475- -APN-
DPVYCJ#ANMAT

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.