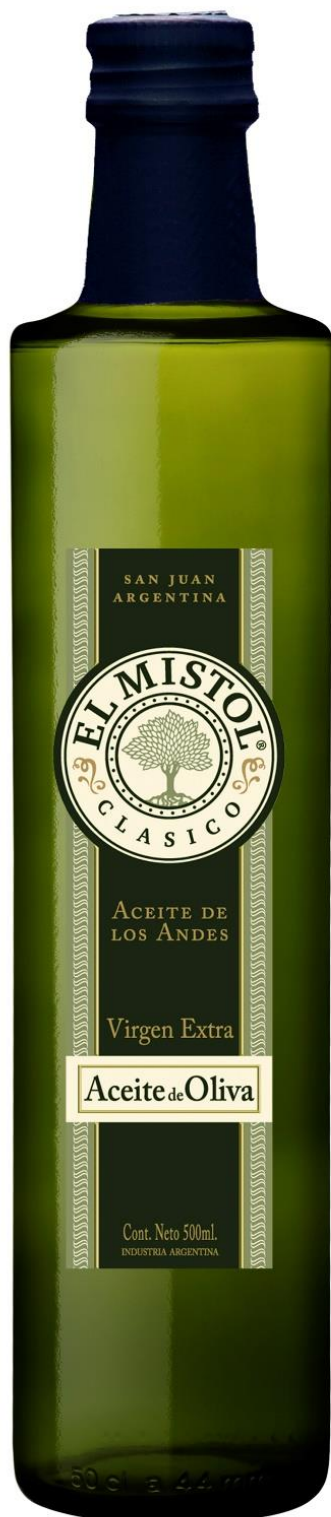


EL MISTOL CLASICO



BLEND

Arbequina
Picual

FINCA

Finca Don Mario, Mitre y Cortinez S/N, La Puntilla, Provincia de San Juan

Cosecha manual en cajas de 20 kg, en bins de 400 kg y manual o mecánica a granel, entre los meses de abril y junio.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaboramos nuestros aceites con un máximo de 24 horas entre la cosecha y la elaboración, garantizando la mejor calidad del aceite de oliva virgen extra.

NOTAS DE CATA

Este aceite se caracteriza por su suavidad y frescura aportadas por la Arbequina y un toque de amargura proveniente de la Picual, que además estabiliza las propiedades del aceite en el tiempo.

Frutado: 4,5
Amargo: 2,0
Picante: 1,0

ANÁLISIS QUÍMICOS

Todos nuestros aceites se caracterizan por estar elaborados con una acidez menor al 0,25%

Acidez: 0,23%
Delta K: 0,0015 (método COI)
Índice de Peróxido: 2,53 mEqO₂/kg

LOGÍSTICA

Botella de 500 ml en envase de vidrio	
Caja contenedora (dimensiones en cm)	19,0 x 25,5 x 29
Peso bruto/neto de la unidad	0,9 kg/0,5 kg
Peso bruto/neto de la caja completa	11,0 kg/6,0 kg
Peso bruto/neto del pallet completo	1100 kg/600 kg
Unidades por caja	12 unidades
Cajas por piso	20 cajas
Cajas por pallet	100 cajas

Botella de 250 ml en envase de vidrio	
Caja contenedora (dimensiones en cm)	16,0 x 21 x 24
Peso bruto/neto de la unidad	0,5 kg/0,25 kg
Peso bruto/neto de la caja completa	6,4 kg/3,0 kg
Peso bruto/neto del pallet completo	1280 kg/600 kg
Unidades por caja	12 unidades
Cajas por piso	30 cajas
Cajas por pallet	200 cajas

www.elmistol.com

San Juan: Mitre y Cortinez S/N (5400) La Puntilla, San Juan | Tarija 4352 (C1253ACV) Ciudad de Buenos Aires
+5411.4909.2323

info@elmistol.com