



ECO VIZCANTAR

EL ACEITE

Eco Vizcántar es un Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de los olivos de agricultura ecológica, es decir, mediante un sistema agrario cuyo objetivo fundamental es la obtención de frutos de máxima calidad respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra, con el uso óptimo de recursos naturales, sin el empleo de productos químicos de síntesis.

La agricultura ecológica define un sistema agrario basado en los siguientes principios:

Producir alimentos de elevada calidad nutritiva, sensorial, sanitaria y ambiental.

Fomentar e intensificar los ciclos biológicos dentro del sistema agrario, lo que comprende los microorganismos, la flora y la fauna del suelo, las plantas y los animales.

Mantener o incrementar la fertilidad del suelo a largo plazo, ayudando a su conservación.

Minimizar todas las formas de contaminación que puedan ser producidas por las prácticas agrícolas.

Permitir que los agricultores obtengan unos ingresos satisfactorios y realicen un trabajo gratificante en un entorno laboral saludable.

Tener en cuenta el amplio impacto social y ecológico del sistema agrario.

Progresar hacia una cadena de producción por entero ecológica, que sea socialmente justa y ecológicamente responsable, cuidando del medio Ambiente



Eco Vizcántar se produce y elabora con estos principios y además es un aceite con Denominación de Origen Priego de Córdoba, garantizando la calidad nutritiva, sensorial y sanitaria

PATÉ DE ACEITUNAS Y CONFITURA DE OLIVAS

Fruto de la investigación y colaboración con “La Despensa” empresa dedicada a las conservas de verdura, elaboramos un paté de aceitunas, y una confitura de olivas, con las variedades manzanilla y hojiblanca y seleccionando las más sanas antes de que maduren, aprovechando su máximo contenido en antioxidantes y fuerza en el aroma y sabor.

El **paté de aceitunas** lleva como ingredientes: aceitunas, alcaparras, anchoas aceite de oliva virgen extra y especias, principalmente tomillo. Sus usos: como aperitivo con un vino, cerveza, refresco, en canapé a base de paté, en comidas acompañando a las carnes y pescados, en la merienda de los niños, etc.

La **confitura de oliva** tiene como ingredientes: aceitunas, limón y azúcar

Puede consumirse tal mermelada en las tostadas del desayuno. Va muy bien con queso fresco y se puede tomar como postre. Recomendable por su valor nutritivo y energético, sobre todo para los niños en edad de crecimiento.



Análisis Químico	
Acidez Máxima	0.3°
Índice de Peróxidos	15 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	

Tabla Nutricional	100 g.	Por Porción
Valor energético	3700kj-900kcal	518kj-126kcal
	0 g.	0
Grasas Total:	100 g.	14 g.
Saturadas	15 g.	2.1
Monoinsaturadas	73 g.	10.2
Poliinsaturadas	12 g.	1.7
Colesterol	0 mg.	0
Sodio	0 g.	0
Total Carbohidratos	0g.	0



CAJA	Bot 250 ml.	Bot 500 ml.	Bot 500ml.	Bot 750ml
Unidades	12	12	12	12
Medidas	28.9x22x20.6	28.9x22x26.8	25.1x18.6x28.5	31.4x23.6x32.8
Peso Bruto	6.4	11.41	10.93	14.6
Peso Neto	2.75	5.50	5.50	13.74
Litros	3.00	6.00	6.00	9.00
PALET	120X80X118	120X80X123	120x80x158	120x80x179
Cajas por Capa	5x14	4x12	5x19	4x12
Total Cajas	70	48	95	48
Unidades	840	576	1140	576
Peso Bruto	463	547.68	1053.35	700.8
Peso Neto	192.5	263.8	522.5	395.712
Litros	210	288	570	432



CAJA	Paté de Aceitunas	Confitura de Olivas
Unidades	12	12
Medidas	30.3x23.6x10.2	30.3x23.6x10.2
Peso Bruto	4.76	5.22
Peso Neto	2.64	3.00
Litros	-	-
PALET	120x80x158	120x80x158
Cajas por Capa	14x13	14x13
Total Cajas	182	182
Unidades	2184	2184
Peso Bruto	881.32	965.04
Peso Neto	480.48	546
Litros	-	-

LISTA DE PRECIOS
*Consúltenos