



## ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA

Rico em ácidos gordos monoinsaturados, o Óleo de Bagaço de Azeitona é ideal para frituras e cozinhados. Obtido através da refinação do óleo de bagaço de azeitona cru, suporta elevadas temperaturas, sem alterações significativas dos seus padrões de qualidade. O seu sabor neutro, realça o paladar dos alimentos, tornando os seus pratos mais saborosos e apetecíveis!

## OLIVE - POMACE OIL

*Rich in monounsaturated fatty acids, Olive-Pomace Oil is ideal for frying and cooking. Obtained through refining of the crude olive-pomace oil, supports high temperatures, without significant changes in its quality standards. A neutral taste, highlights the flavor of food, making your tastiest dishes irresistible!*





# ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA

OLIVE - POMACE OIL



## ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA

> Linha Comercial

## OLIVE - POMACE OIL

> Comercial Line

TIPO DE EMBALAGEM PACKAGING	CONTEÚDO POR CAIXA	CAIXAS CONTENTOR	CAIXAS CONTENTOR	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	ALTURA	COMP.	LARGURA
	uni	20'	40'	(kg)	(kg)	(cm)	(cm)	(cm)
	CONTENT PER BOXES	BOXES PER CONTAINER	BOXES PER CONTAINER	GROSS WEIGHT	NET WEIGHT	HEIGHT	LENGTH	WIDTH
Caixa com Garrafa de Vidro <i>Box with Glass Bottle</i>	12x1L	1.071	1.440	16,80	10,99	29,50	33,00	25,00
Caixa com Embalagem PET <i>Box with Pack PET</i>	3x5L	1.284	1.344	14,74	13,74	36,50	37,50	16,50



**Azeol®**

Estrada Nacional 8, Km 48,8 | Vale Rosas  
2560-236 Torres Vedras | Portugal  
Tel. (+351) 261 335 450 | geral@azeol.pt  
www.azeol.pt