

# Lazzarella®



## 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!

The logo for Lazzarella, featuring the brand name in a stylized, cursive script font with a registered trademark symbol.

## ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA

» Linha Comercial

## OLIVE - POMACE OIL

» Comercial Line

TIPO DE EMBALAGEM PACKAGING		CAIXAS CONTENTOR	CAIXAS CONTENTOR	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	ALTURA	COMP.	LARGURA
		20'	40'	(Kg)	(Kg)	(cm)	(cm)	(cm)
		BOXES PER CONTAINER	BOXES PER CONTAINER	GROSS WEIGHT	NET WEIGHT	HEIGHT	LENGTH	WIDTH
Caixa com Garrafa de Vidro Box with Glass Bottle	12 x 1L	1.071	1.250	16,56	10,99	30,00	34,00	25,50