

## FICHA TÉCNICA

### EL ACEITE

VARIEDAD  
ACEITUNA ZORZALEÑA  
**ORIGEN: CARMONA (Sevilla)**

El Aceite de la variedad "zorzalearia", se obtiene de un tipo de aceituna prácticamente desaparecida en el resto de Andalucía. El resultado es un aceite con un sabor afrutado intenso, aroma a rama de olivo y a hierba fresca. Esta variedad es difícil de encontrar debido a su poca productividad, ya que solo da fruto cada dos años. Por eso los agricultores se decantan por otras que den frutos todos los años. La clave del éxito de esta variedad de aceite reside en sus matices que lo diferencia de otras variedades más comunes. El Aceite Corpus Christi es de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.



PVP14€



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Valores medio por 100g**

Valor energético: 3.700KJ / 900 Kcal

Grasas de las cuales:	100g
Saturadas	13g
Monoinsaturadas	79g
Poliinsaturadas	8g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales:	0g
Azúcares:	0g
Proteínas	0g
Sal	0g