



CASUCCI

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



AJO

El ajo es un potente antibacteriano y antiinflamatorio natural. Es un cultivo originario de Asia. Hace 5.000 años los Egipcios lo usaban como alimento y medicina, por sus propiedades. Por proceso de maceración, en conjunto con aceite de oliva virgen extra (que contiene antioxidantes y poli fenoles). Hacen la combinación perfecta en un único producto, aumentando sus propiedades saludables.

TIPO	Aderezo en base a Aceite de Oliva Virgen Extra macerado con Ajo.
MATERIAS PRIMAS	Olivas Frantoio y Ajo.
ORIGEN	Cultivo de Olivos en Lavalle, y Huerta de Ajos de Tunuyan, Valle de Uco, regados con agua de deshielo de la cordillera de los Andes, Mendoza, Argentina
ELABORACIÓN	Biológica, sin el agregado de ningún producto químico. Maceración conjunta en frío de Aceite de Oliva Virgen Extra y Ajo.
CONSERVACIÓN	Tanques de Acero Inoxidable hasta su embotellamiento en depósito a 18°C.
DESCRIPTORES	Irresistible y sabroso toque de sabor y aroma de ajos frescos de campo combinado con aceite de olivas de cosecha temprana.
MARIDAJE	Condimento ideal para carnes rojas y blancas, pescados y mariscos, verduras cocidas, ensaladas crudas, sopas, guisos, cremas, salsas, pastas y panes.
ACIDEZ	< a 0,3%
VENCIMIENTO	30 / 05 / 2027
PRESENTACIÓN	Botellas de vidrio de 250 ml. en cajas de cartón de 12 unidades.