



CASUCCI

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



TOMATE

El tomate tiene un potente antioxidante natural de color rojo llamado licopeno, contenido en su piel y semillas. El tomate, es un cultivo de 3.000 años originario de América, que luego fue llevado a Europa. 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 maceerado con Tomate.
MATERIAS PRIMAS	Olivas Arbequina y Tomates Perita Hidropónicos.
ORIGEN	Cultivo de Olivos en Rivadavia, y Huerta de Tomates en Guaymallen, regados con agua de deshielo de la cordillera de los Andes, Mendoza, Argentina.
ELABORACIÓN	Biológica, sin el agregado de ningún producto químico. Molienda, Amasado y Centrifugado conjunto de Olivas y Tomates.
CONSERVACIÓN	Tanques de Acero Inoxidable hasta su embotellamiento en depósito a 18°C.
DESCRIPTORES	Sabor y Aroma suaves, delicados y algo dulce a tomates maduros y de frutos a secos, de nuez, pistacho y almendra.
MARIDAJE	Condimento ideal para vegetales cocidos, ensaladas crudas, arroces, mayonesas, salsas, pizzas, 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.