

ACEITUNAS NEGRAS

ESPECIFICACIONES GENERALES

Catalogada a nivel mundial como una aceituna de alta calidad por su extraordinario sabor, gran tamaño, buena textura y color morado uniforme, la cual llega a su maduración en forma natural en salmuera. Esta se produce solo en los valles de Azapa (Norte de Chile) y al sur del Perú, zonas donde se le conoce como aceituna tipo “Azapa” o “Alfonso”.

DATOS NUTRICIONALES: (por 100 grs del producto)

Calorías (Kcal):	105
Carbohidratos (g):	6,06
Proteínas (g):	0,88
Fibra (g):	3,00
Grasa Total (g):	9,54
Potasio (mg):	8,00
Sodio (mg):	880

*Libre de Colesterol

