





PET 5 L | Aceite de Oliva Virgen Extra | Muñoz



PET 3 L | Aceite de Oliva Virgen Extra | Muñoz



PET 2 L | Aceite de Oliva Virgen Extra | Muñoz



PET 1 L | Aceite de Oliva Virgen Extra | Muñoz

Aceite de Oliva Virgen

Zumo de aceituna con carácter tradicional, acabado fresco y ligeramente picante y amargo.

Recomendado para el uso diario en todo tipo de recetas. Excelente tanto en crudo como en platos cocinados.

Aceite Especial Frituras: Aceite compuesto por distintos tipos de aceites vegetales, enriquecido con antiespumante y antioxidante natural, rico en tocoferoles.

De olor y sabor neutros, ideal para fritura profesional, fríe sin espumas, sin humos ni malos olores.

Aceite 100% vegetal líquido. Rico en ácido oleico. Estable a altas temperaturas. Utilizable múltiples veces. Un mayor rendimiento en sus frituras. Unos fritos de mayor calidad.



PET 5 L | Aceite de Oliva Virgen | Muñoz

Aceite de Oliva 1º

Aceite obtenido de una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra. El aceite de oliva refinado es obtenido de los aceites de oliva vírgenes con acidez elevada y/o defectos en sus caracteres organolépticos (olor, color, sabor), mediante procesos químicos para su neutralización, decoloración y desodorización, dejando un aceite neutro. Mezclando cuidadosamente este aceite refinado con nuestro oliva virgen extra se obtiene el aceite de oliva con grado de acidez 0,4 o ó 1o, homogéneo, que conservando las grandes cualidades dietéticas del aceite virgen, tiene un sabor más suave y ligero, usado tanto en frío como en caliente para preparar todo tipo de platos.



PET 1 L | Aceite de Oliva 1º |
Muñoz



PET 5 L | Aceite de Oliva 1º |
Muñoz

Aceite de Oliva 0,4°

Aceite obtenido de una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra. El aceite de oliva refinado es obtenido de los aceites de oliva vírgenes con acidez elevada y/o defectos en sus caracteres organolépticos (olor, color, sabor), mediante procesos químicos para su neutralización, decoloración y desodorización, dejando un aceite neutro. Mezclando cuidadosamente este aceite refinado con nuestro oliva virgen extra se obtiene el aceite de oliva con grado de acidez 0,4 o ó 1o, homogéneo, que conservando las grandes cualidades dietéticas del aceite virgen, tiene un sabor más suave y ligero, usado tanto en frío como en caliente para preparar todo tipo de platos.



PET 1 L | Aceite de Oliva 0.4° |
Muñoz



PET 5 L | Aceite de Oliva Suave
0,4° | Muñoz

Aceite de Orujo de Oliva

Aceite obtenido de una mezcla de aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen. Una vez extraído el aceite de calidad de la aceituna, se recoge el residuo, el cual es sometido a procesos mecánicos y químicos extrayéndose el aceite de orujo refinado; este aceite se mezcla cuidadosamente con nuestro aceite de oliva virgen, resultando así el aceite de orujo de oliva, ideal para su uso en frituras, donde al igual que el aceite de oliva, mantiene su consistencia, aportando el excelente sabor y aroma del aceite de oliva virgen con el que va enriquecido.



PET 1 L | Aceite de Orujo de Oliva
| Muñoz



PET 5 L | Aceite de Orujo de Oliva
| Muñoz

Aceite de Girasol Alto Oleico

Para completar su gama de productos Aceites Muñoz presenta su girasol refinado winterizado alto oleico, obtenido a partir de semillas seleccionadas, caracterizado por su riqueza en ácido oleico, lo que le hace tener un excelente rendimiento en frituras.



PET Y PTNO



PET 5 L | Aceite Refinado de
Girasol Alto Oleico | Muñoz



PTNO 25L | Aceite Refinado de
Girasol Alto Oleico | Muñoz

Aceite Girasol Refinado

Procedente de semillas seleccionadas de color amarillo claro y sabor y aroma ligeros, muy al gusto de hoy, especialmente adecuado para utilización en frío, salsas y condimentos, siendo ideal su consumo para una dieta ligera, sana y equilibrada.



PET Y PTNO



PET 1 L | Aceite de Girasol
Refinado | Muñoz



PET 5 L | Aceite Refinado de
Girasol | Muñoz



PTNO 25 L | Aceite Refinado de
Girasol | Muñoz