

AvoOlio

AvoOlio
aceite extra virgen de aguacate



AvoOlio

AvoOlio es una empresa exportadora de aguacate fresco Hass y aceite de aguacate extra virgen.

Nos encontramos estratégicamente en Pátzcuaro, Michoacán, México.

Nuestros mercados primarios son: ESTADOS UNIDOS, CANADÁ, EUROPA Y ASIA.

AVOOLIO ha trabajado por 30 años en el campo.



Nuestra Cultura.

- INTEGRACIÓN
- COLABORACIÓN
- INNOVACIÓN
- LIDERAZGO

Avocado Oil de México S de R.L. de C.V, trabaja con potencial y eficiencia para lograr un posicionamiento líder en la exportación de aguacate fresco y en su desarrollo de derivados a través de su alta calidad de productos y equipo humano destacado.



Inicio.

AvoOlio nació como una propuesta de innovación en el trabajo de campo en México. AVOCADO OIL DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. es miembro de APEAM, A.C., o la Asociación de Productores y Exportadores de Aguacates Empacadores en Ciudad de México.

AvoOlio se enfoca en la generación de **proyectos productivos que benefician a toda la cadena de valor de la industria**, incluyendo a los productores, empaques, comercial y el consumidor.



Vida de Anaquel 1 año.

100% Aceite de Aguacate puro, obtenido por un método de prensado frío, utilizando pulpa de aguacate.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Densidad	0.91-0.920 G/ML
Humedad	Max 0.1%
Ácidos Grasos Libres (Ácido Oleico)	Max 1%
Índice de Peróxidos	Max 15 meq O ₂ /g
Índice de Yodo	85-90 cgI ₂ /g

Persea Americana Hass Variedad

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Verde oscuro con notas doradas y cafés. Dentro de estos pantone: 362, 364, 367, 368, 369, 370, 371, 376, 377 y 378.
Olor	Característico a aceite de aguacate con ligeras notas herbales, exento de olor rancio.
Sabor	Graso con gusto herbal, exento de sabor rancio.
Textura	Líquido denso, libre de materia extraña.



PANTONE 362



PANTONE 370



PANTONE 364



PANTONE 371



PANTONE 367



PANTONE 376



PANTONE 368



PANTONE 377



PANTONE 369



PANTONE 378

Tabla Nutricional.

Tamaño por porción 15 ml
Contenido Energético 552 KJ
(134 Kcal)

Proteínas	0 g
Grasas Totales de las cuales:	
Grasa Saturada	2 g
Grasa Monoinsaturada	10 g
Grasa Polinsaturada	2 g
Grasas Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos Disponibles de las cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra Dietética	0g
Sodio	0 mg



AvoOlio aceite de aguacate.

El aceite de aguacate AvoOlio es categoría 1, 100% extra virgen. Nuestro aceite NO utiliza ningún tipo de solvente o aditivo químico. NO se re-esterifica ni se mezcla con otros aceites vegetales.

INDUSTRIAS DE CONSUMO

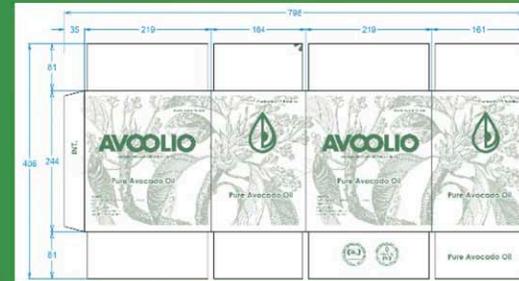
- ALIMENTICIA
- COSMÉTICA
- FARMACÉUTICA



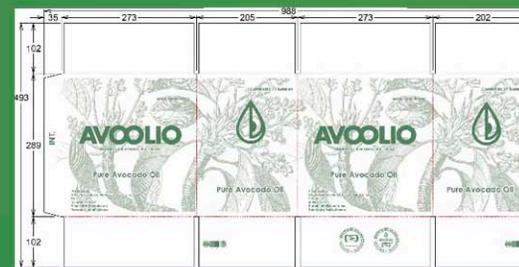
Presentación y embalaje de botella 250 y 500 mL.

- Palet de 500ml
- 95 cajas
- 12 botellas por caja
- Total botellas por pallet = 1140 botellas
- 1.25m largo x 1.02m ancho x 1.65m alto

- Pallet de 250 ml
- 155 cajas
- 12 botellas por caja
- Total de botellas por pallet= 1860
- 5 camas
- 1.25m largo x 1.02m ancho x 1.40m alto



Caja 250 ml.



Caja 500 ml.

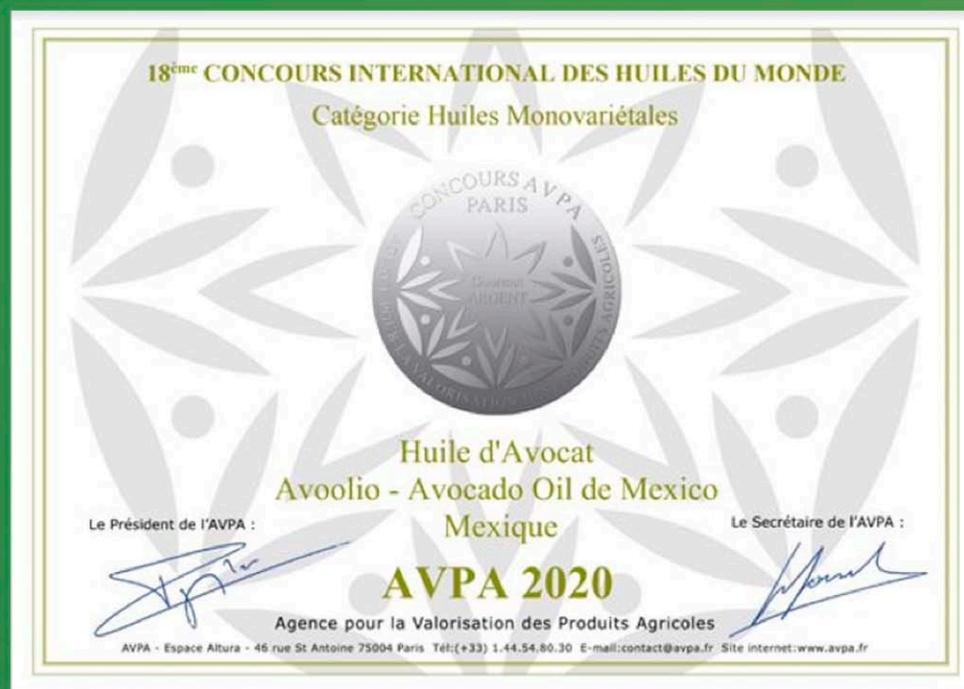


18° Concurso Internacional de Aceites en el Mundo. Categoría Aceites Varietales Mono.

Gracias a la tecnología limpia y al método de prensado en frío que AvoOlio utiliza en su elaboración para el aceite de aguacate extra virgen de grado gourmet, en el mes de Junio del 2020, la agencia francesa Agence Pour La Valorisation des Produits Agricoles le otorgó una medalla de plata a nuestro aceite de aguacate.

Este método de prensado en frío permite que los nutrientes naturales y las vitaminas del aguacate se conserven en el aceite de aguacate.

La calidad está asegurada ya que solo usamos la pulpa del aguacate para procesar y mantenemos el control en cada parte del proceso.

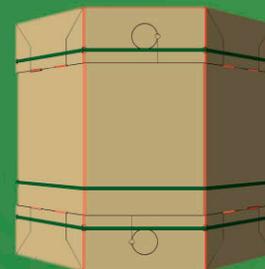
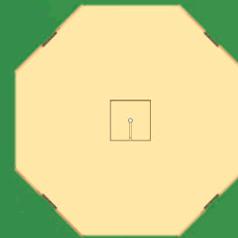


Presentación y empackado.



Presentación a granel Bag In Box.

- Capacidad de 1000 L
- Grado alimenticio no tóxico de la FDA
- Reducción en el volumen de transporte hasta un 30%
- Apto para almacenar temperaturas de -30 a 84°C
- Cartón corrugado, 100% reciclable
- Apilado: 2 cajas (Máximo).
- Dimensiones interiores: 1118 x 1118 x 213 mm



Contacto.

Michel Orendain González
Sales Manager

C. +52(434)139-0199
morendain@avoolio.com

www.avoolio.com

AvoOlio