

Soft Corporate Offer

Aceite de Oliva

4 de Septiembre del 2022

Commodity:

- Aceite de Oliva virgen extra
Exw Ourense 4,3 €/kg
Fob Vigo con flexitank 4,19€/kg
- Aceite de Oliva virgen
Exw Ourense 4,20 €/kg
Fob Vigo con flexitank 4,09€/kg

**Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso, seguramente seguirán subiendo puesto que las precipitaciones de agua han sido escasas y la producción de oliva no ha alcanzado la cuota prevista para este año. Los precios se tienen que cotizar diariamente.*

Certificados: Kosher, FDA, Eur1, Halal y AQSIIQ

Procedimiento:

- 1- Firmar acuerdo de confidencialidad en intermediarios. (DocuSign)
- 2- Presentación del comprador por zoom.
- 3- Para contrato de 12 meses se tiene que pagar el 30 % del total del aceite y el restante se va descontando en cada pedido, pago mediante, CC, DLC, SBLC o por acuerdo entre las partes.
- 4- Reunión con el gerente comercial de la fábrica.
- 5- Activación de protocolo internacional. Se le invita al cliente a nuestra fábrica para que conozca nuestras instalaciones y nuestros productos, lo vamos a recoger al aeropuerto y nos hacemos cargo de su estancia en España los días que dure la visita.
- 6- Comisión de 5 centavos de dólar por litro para todos los intermediarios iniciando con el grupo de JP.

Formatos:

1 BERTOLLI



2

MARASCA



250ml 500ml 750ml 1L
PET



1L 750ml 500ml 250ml
CRISTAL

3

DORICA



250ml 500ml 750ml
CRISTAL



1L
PET

4

PET



1L

2L

3L

5L

5

GRAN FORMATO



10L

20L

25L

25L

BIDÓN

PET

POT



Ficha técnica:

PRODUCT: Extra Virgin Olive Oil. Product of Spain.

DESCRIPTION: Extra Virgin Olive oil: Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Product which has undergone a process of filtration.

COMPOSITION: 100% Extra Virgin Olive Oil.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Appearance: Bright liquid at a temperature of 20 ° C. Color: Characteristic for this type of oil.

Odor: Sui Generis.

Taste: Sui Generis.

SPECIFIC ANALYSIS:

Acidity: $\leq 0.8 \%$

Peroxide Index: $\leq 20.0 \text{ mEq O}_2 / \text{Kg}$

Spectrophotometric Absorbance: $K_{270} \leq 0.22$

$K_{232} \leq 2.50$

$\Delta K \leq 0.01$

FATTY ACIDS COMPOSITION %:

C14:0 Myristic ≤ 0.03 C16:0 Palmitic 7.5 – 20.0

C16:1 Palmitoleic 0.3 – 3.5

C17:0 Margaric 0.0 – 0.4