

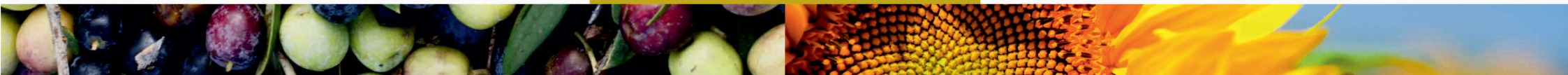
T 034 953 883 232
M 034 673 093 337
gerencia@gruporomiso.es
www.gruporomiso.net

**GRUPO
ROMISO**
aceites & derivados S.L



**GRUPO
ROMISO**
aceites & derivados S.L

T 034 953 883 232
M 034 673 093 337
gerencia@gruporomiso.es
www.gruporomiso.net



FORMATO	EMBALADO			PESOS (Kgrs)		
	unidad/caja	cajas/palet	Dimensiones	unidad	caja	palet
Vidrio 0,25 L.	35	50	34X25X23	0,486	17,402	870,100
Vidrio 0,5 L.	20	50	31X29X25	0,869	17,764	888,200
Vidrio 0,75 L.	15	44	36X22X31	1,213	18,56	838,64
Lata 0,5 L.	25	59	40X27X17	0,516	13,285	783,815
Lata 2,5 L.	6	56	40X17X37	2,510	15,301	856,856
Lata 5 L.	3	56	40X17X37	4,827	15,190	850,640
PET 1 L.	15	48	36X22X30	0,943	14,375	690
PET 2 L.	6	55	31x21x30	1,892	11,587	637,285
PET 3 L.	4	32	40X27X31	2,859	11,866	373,312
PET 5 L.	3	56	40X17X37	4,679	14,307	801,192

NUESTROS ACETES DE OLIVA

OUR OLIVE OILS
NOTRE HUILES D'OLIVE

Este aceite presenta un olor intensamente afrutado, un color en el que predominan los tonos verdosos y un gusto ligeramente amargo y picante, como garantía de conservación de todos sus componentes naturales.

La acidez de este tipo de aceite, dependiendo de la campaña, puede alcanzar como máximo los 0,2 ° grados de acidez. En su obtención intervienen las aceitunas recolectadas en las primeras semanas de campaña en fase de maduración.



NUESTROS ACETES DE GIRASOL

OUR SUNFLOWERS SEED OILS
NOTRE HUILES DE TOURNESOL



Grupo Romiso Aceites & Derivados comercializa aceite de Girasol refinado envasados en diferentes formatos pet de 1l, 2l, 3l, 5l, 15l, y 25l a partir de 1 camion completo ademas de granell a partir de 500tm/mes.

Romiso Oils & Derivatives Group sells refined sunflower oil packed in different formats pet 1l, 2l, 3l, 5l, 15l, 25l and 1 from a truck full of other granell from 500tm/mes

Romiso Huiles & Derivatives Group vend de l'huile de tournesol raffinée emballé dans différents formats 1l d'animaux, 2l, 3l, 5l, 15l, 25l et 1 d'un camion plein d'autres Granell de 500tm/mes.



El aceite de girasol sano y natural se elabora a partir de las pipas de girasol. El aceite de girasol es ligero en gusto y aspecto y provee más vitamina E que cualquier otro aceite vegetal. Es una combinación de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. La flexibilidad de este aceite es reconocida por cocineros internacionalmente. El aceite de girasol se valora por su gusto ligero y suave, lo cual hace de él un aceite ideal para la preparación de alimentos y recetas de cocina en las que se requiere de una grasa saludable y sin un sabor acentuado.

Su composición sería la siguiente:

14% grasas saturadas, 23% grasas momoinsaturadas, 65% grasas poliinsaturadas, 23% ácido oleico (omega-9), 65% ácido linoleico (omega-6), 6% ácido palmítico, 5% ácido esteárico Alto contenido en vitamina E

Los ácidos grasos oleico y linoleico se consideran esenciales y deben proporcionarse diariamente a través de los alimentos, ya que no pueden ser sintetizados por nuestro organismo.



Healthy oil and natural sunflower made from sunflower seeds . Sunflower oil is light in taste and appearance and supplies more Vitamin E than any other vegetable oil. It is a combination of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. The flexibility of this oil is recognized by cooks internationally . Sunflower oil is valued for its light and mild taste , which makes it an ideal food preparation and recipes you will require a healthy fat and a pronounced flavor oil

Its composition is as follows:

14 % saturated fat , 23 % fat momoinsaturadas , 65 % polyunsaturated fats, 23% oleic acid (omega-9) , 65 % linoleic acid (omega-6) , 6% palmitic acid, 5 % stearic acid, High in vitamin E

The oleic and linoleic fatty acids are considered essential and must be supplied daily through food , as they can not be synthesized by the body



Huile saine et de tournesol naturel fabriqué à partir de graines de tournesol. L'huile de tournesol est la lumière dans le goût et l'apparence et fournit plus de vitamine E que toute autre huile végétale. Il s'agit d'une combinaison de mono-insaturés et des acides gras polyinsaturés. La flexibilité de cette huile est reconnue par les cuisiniers à l'étranger. L'huile de tournesol est apprécié pour son goût léger et doux, ce qui en fait une préparation et des recettes alimentaire idéal, vous aurez besoin d'une graisse saine et une huile de goût prononcé

sa composition est la suivante:

14% de gras saturés, 23% momoinsaturadas gras, 65% des acides gras polyinsaturés, Acide oleique de 23% (oméga-9), 65% d'acide linoléique (oméga-6), L'acide palmitique 6%, L'acide stéarique à 5%. Riche en vitamine E

Les acides gras oleique et linoléique sont considérés comme essentiels et doivent être fournis par l'alimentation quotidienne, comme ils ne peuvent pas être synthésés par l'organisme.



ROMISOL

aceite premium refinado de girasol
premium refined sunflower oil

ROMISOL PREMIUM

UN ACEITE PREMIUM ES UN ACEITE DE GIRASOL CON CARACTERÍSTICAS MÁS PARECIDAS AL ACEITE DE OLIVA. AL TENER UN CONTENIDO EN ÁCIDO OLÉICO MÁS IMPORTANTE ES MÁS RESISTENTE A LA TEMPERATURA, POR LO QUE PARA COCINAR TAMBIÉN ES MÁS ADECUADO QUE EL ACEITE DE GIRASOL ESTÁNDAR O REFINADO. EL ÁCIDO OLEICO POSEE GRANDES BENEFICIOS PARA LA SALUD CONTRIBUYENDO A REDUCIR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES GRACIAS A QUE AUMENTA EL LLAMADO "COLESTEROL BUENO" (HDL-C).

ROMISOL PREMIUM

A PREMIUM OIL IS A SUNFLOWER OIL WITH MORE OLIVE OIL-LIKE FEATURES. BY HAVING A MAJOR CONTENT OF OLEIC ACID IS MORE RESISTANT TO TEMPERATURE, SO THAT COOKING IS ALSO MORE SUITABLE THAN OIL OR REFINED SUNFLOWER STANDARD. OLEIC ACID HAS GREAT HEALTH BENEFITS BY HELPING TO REDUCE THE RISK OF CARDIOVASCULAR DISEASE BY INCREASING THE SO-CALLED "GOOD CHOLESTEROL" (HDL-C).

ROMISOL PREMIUM

UNE HUILE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE EST UNE HUILE DE TOURNESOL AVEC DES FONCTIONNALITÉS DE PÉTOLE COMME PLUS OLIVIERS. EN AYANT UNE TENEUR IMPORTANTE EN ACIDE OLÉIQUE EST PLUS RÉSISTANT À LA TEMPÉRATURE, DE SORTE QUE LA CUISSON EST ÉGALEMENT PLUS ADAPTÉE QUE L'HUILE OU LA NORME DE TOURNESOL RAFFINÉE. L'ACIDE OLÉIQUE A DE GRANDS AVANTAGES POUR LA SANTÉ EN AIDANT À RÉDUIRE LE RISQUE DE MALADIE CARDIO-VASCULAIRE EN AUGMENTANT LA SOI-DISANT «BON CHOLESTÉROL» (HDL-C).



Artesol

Es un aceite ligero en gusto y aspecto y provee más vitamina E que cualquier otro aceite vegetal, se valora por su gusto ligero y suave, lo cual hace de él un aceite ideal para la preparación de alimentos y recetas de cocina en las que se requiere de una grasa saludable y sin un sabor acentuado, tiene un color amarillo suave y un sabor ligeramente dulce. Es muy poco ácido, máximo 0,2° y con un contenido de ácido oleico entre el 15% al 20%.

Artesol

Is a light oil in taste and appearance and supplies more Vitamin E than any other vegetable oil is valued for its light and mild taste, which makes it an ideal food preparation and recipes oil where required of healthy fat and flavour, has a light yellow color and a slightly sweet taste. It is very acid, maximum 0.2 ° and containing oleic acid from 15% to 20%.

Artesol

Est une huile légère en goût et l'apparence et fournit plus de vitamine E que toute autre huile végétale est apprécié pour son goût léger et doux, ce qui en fait une préparation alimentaire idéal et de l'huile de recettes si nécessaire de la graisse et la saveur saine, a une couleur jaune pâle et un goût légèrement sucré. Il est très acide, au maximum de 0,2 °, et contenant de l'acide oléique de 15% à 20%.



FORMATO	EMBALADO			PESOS (Kgrs)		
	unidad/caja	cajas/palet	Dimensiones	unidad	caja	palet
PET 1 L.	15	48	36X22X30	0,943	14,375	692.160
PET 2 L.	6	55	31x22x30	1,897	11,617	638,935
PET 3 L.	4	32	40X27X31	2,871	11,714	374,848
PET 5 L.	3	56	40X17X37	4,694	14,323	802,08

