

A photograph of an industrial avocado processing facility. In the foreground, a conveyor belt is filled with dark, ripe avocados. A blue vertical rod is positioned in the center of the belt. The background shows industrial structures and yellow safety railings. A green rectangular overlay with white and yellow text is positioned in the upper center of the image.

AVOOLIO

AVOCADO OIL DE MÉXICO S. DE R.L. DE C.V.



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.



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, empacadores, comercializadores y el consumidor.



VIDA DE ANAQUEL: 1 AÑO

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Densidad	0.91-0.920 g/ml
Humedad	Max 0.5 %
Ácidos Grasos Libres (Ácido Oleico)	Máx 1.5 %
Índice de Peróxidos	Max 10 meq O ₂ / g
Índice de Yodo	85-90 cgl ₂ /g

Persea Americana Hass Variedad



AvoOlio



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



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 bronce 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 & EMPACADO

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

100% RECICLABLE



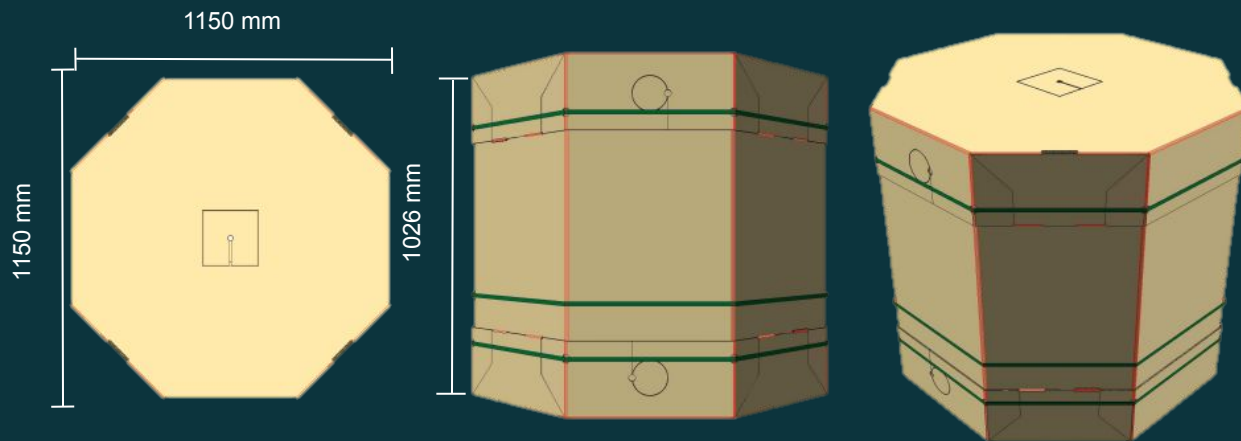
CARACTERÍSTICAS DE BAG IN BOX

Identificación: 1000 L Contenedor a granel

Material: Cartón corrugado

Apilado: 2 cajas (Máximo)

Dimensiones Interiores: 1118 x 1118 x 213 mm



INFORMACIÓN DE CONTACTO & CERTIFICACIONES



AvoOlio

MICHEL ORENDAIN GONZÁLEZ
GERENTE DE VENTAS
+52 (434)139-0199

