1. QUE USO VAMOS A DARLE AL ACEITE	
Para uso en crudo	Aceite de oliva virgen extra de perfil sensorial que nos guste.
Para uso en pastelería y cocción	Aceite de oliva virgen extra
2. QUE TIPO DE ENVASE DEBO ESCOGER	
	A partir de un 1 lt: Lata: protege de luz. Bag in box: protege luz y oxígeno. Envase más sostenible por su ciclo de vida. Ambos envases ocupan menos espacio que las garrafas de plástico y son irrompibles. **Envases de 250 ml.- 500 ml. –750 ml:** envases de vidrio opaco o envases transparentes con estuche.
3. QUE DEBEMOS COMPROBAR EN LA ETIQUETA	
	- Categoría del aceite - Que conste: extracción en frio. - Año de cosecha y fecha de consumo preferente - Si es posible comprobarlo: color nítido (sin turbulencias) El aceite de calidad debe ir siempre filtrado, para mantener su valor nutritivo y evitar oxidaciones.
4. ¿QUÉ EVITAR?	
	- Aceites turbios. - Aceites donde no quede claro el envasador o el año de cosecha. - Aceites de oliva que lleven en su etiqueta denominaciones como “ suave” - “ intenso” .
DESDE MILIUNVERD_OLIS DE FINCA QUEREMOS RECOMENDAR LA COMPRA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN TIENDAS ESPECIALIDADAS Y DEJARSE ACONSEJAR POR EL ESPECIALISTA ASI COMO COMPRAR ACEITES PROCEDENTE DE PEQUEÑOS PRODUCTORES.	