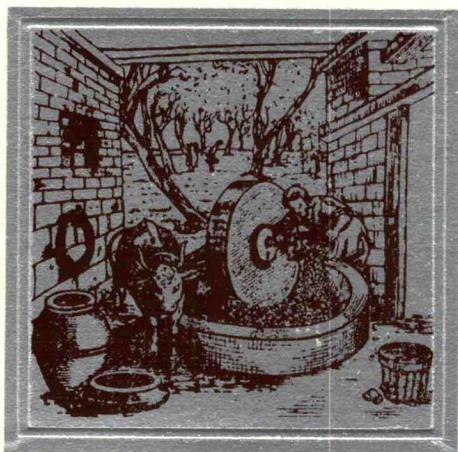


75cl e



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio italiano prodotto a freddo



Oliva Taggiasca ed altri Cultivar Italiani

GIUSEPPE CALVI & C.
VIA GARESSIO 56, IMPERIA ONEGLIA

Mosto Argento

Mosto Argento

Il nostro Extravergine "Mosto Argento" è ottenuto da scrupolosa selezione di Olive Italiane, raccolte a mano e frante a freddo.

Lo consigliamo particolarmente per il condimento di tutti i piatti più delicati.

Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Valori Nutrizionali Nährwerte

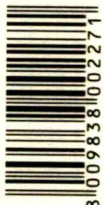
per 100 g / je 100 g

Energia / Energie	900 Kcal 3768 KJ
Grassi / Fett	100 g
di cui / davon:	
- Acidi grassi saturi: gesättigte Fettsäuren:	15 g
- Acidi grassi monoinsaturi / einfach ungesättigte Fettsäuren:	75 g
Carboidrati / Kohlenhydrate	0 g
di cui: Zuccheri / davon: Zucker	0 g
Proteine / Eiweiß	0 g
Sale / Salz	0 g

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ITALIENISCHES PRODUKT

Unser Olivenöl extra nativ "Mosto Argento" wird aus streng ausgelesenen, italienischen Oliven hergestellt, die per Hand geerntet und kalt gepresst wurden. Wir empfehlen es zum Würzen von feinen, delikaten und milden Speisen.

Kaltextraktion
Bitte vor Licht und Hitze schützen



Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. - Erste Güteklasse - Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Raccolta - Ernte :

Da consumarsi pref. entro:
Mindestens haltbar bis:

Inhalt: Giuseppe Calvi & C. srl
750 ml Via Gareccio 56, 18100 Imperia Oneglia
Italia - www.olioalcalvi.it - tel. +39 0183 29.28.51