

Olio extra
vergine
d'oliva

OLIO ITALIANO
ottenuto da olive
coltivate e frante in
Italia

prodotto a freddo
750 ml

Giuseppe Calvi & C.
Via Garescio 56
Imperia Oneglia Italia

Italian Extravirgin Olive Oil
Keep away from heat
Huile d'olive Vierge Extra Italienne
Tenir à l'écart des sources de chaleur
Natives Olivenöl extra aus Italien
Bitte vor Hitze schützen

Valori nutrizionali

Nutrition Facts Valeurs Nutritives	
Nährwerte	per pour je 100 ml
Energia Energy	3451 kJ 824 kcal
Grassi Fats Lipides Fett	91.6 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids dont acides gras saturés davon gesättigte Fettsäure	13.5 g
Carboidrati Carbohydrate	0 g
Glucides Kohlenhydrate	
di cui Zuccheri of which Sugar dont Sucres davon Zucker	0 g
Proteine Protein	0 g
Protéines Eiweiß	
Sale Salt Sel Salz	0 g

Conservare lontano dalle fonti di calore

olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalla prima
macinazione mediante procedimenti
meccanici Superior category olive oil
obtained directly from olives and
solely by mechanical means - Huile
d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés
mécaniques - Erste Güteklasse -
direkt aus Oliven ausschließlich mit
mechanischen Verfahren gewonnen

8 009838 000420

BOTTIGLIA-BOTTELE-BOUTEILLE-FLASCHE
FE40 > METALLI-METALS-METAUX-METALLE
TAPPO-CAP-BOUCHON-FLASCHENVERSCHLUSS
90 > RACCOLTA INDIFFERENZIATA - UNDIFFERENTIATED COLLECTION - COLLECTE NON SÉPARÉE - UNDIFFERENZIERTE SAMMLUNG
Annata Récolte Harvest Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:
A consommer de préférence avant:
Best before: Mindestens haltbar bis:

GIUSEPPE CALVI & C. SRL
Via Garescio 56, 18100 Imperia
www.olioalcalvi.it