

OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI

OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio Italiano prodotto a freddo

franto a regola d'arte da sole olive
di varietà Taggiasca

Mosto Oro
cultivar Taggiasca

OLIO ITALIANO

5 litri e

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Conservare gli oli al riparo dalla luce e dal calore.
Da consumarsi preferibilmente entro: vedi coperchio.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Italienisches Öl

erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen
Bitte für Licht und Hitze schützen
Mindestens haltbar bis Ende: siehe Deckel.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Italian Oil

superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means
Store away from light and heat.
Best before: see lid.

HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

Huile Italienne

huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.
Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
A conserver de préférence avant: voir couvercle.



Confezionato da:
Abgefüllt von: Packed by: Conditionné par:
GIUSEPPE CALVI & C. srl
Via Gareggio 56 - 18100 Imperia, Italia
www.oliocalvi.it

OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA



Giuseppe Calvi & C.

Imperia Oneglia

OLIO ITALIANO

5 litri e

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA

Mosto Oro
ottenuto da una selezione di Olive della più nobile varietà, la Taggiasca, raccolta a mano e frante a freddo con tecnologia a due fasi. Accompagna eccellentemente tutti i piatti più delicati.
Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Valori Nutrizionali	per / je 100 ml
Nährwerte	
Energia / Energie	3451 KJ - 824 Kcal
Grassi / Fett	91.6 g
- di cui: Acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäure	13.5 g
Carboidrati / Kohlenhydrate	0 g
- di cui: Zuccheri / davon Zucker	0 g
Proteine / Eiweiß	0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0 g

90
INDIFFERENZIATA
UNDIFFERENZIERTE
SAMPLING

70 GL
VETRO
GLAS

Raccolta - Ernte:

Da consumarsi
preferibilmente entro:
Mindestens haltbar bis:

5 L

Giuseppe Calvi & C. srl
Via Gareggio 56, 18100 Imperia, Italia
www.oliocalvi.it +39 0183 292851

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Italienisches Öl - Kaltextraktion

Oro stammt aus einer Auswahl von Oliven in Taggiasca-Qualität, die von Hand geerntet und mit Zwei-Phasen-Technologie kalt gepresst wurden.
Es ist außergewöhnlich auf allen feinsten Gerichten und auf Fisch
Bitte vor Licht und Hitze schützen
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici - erste Güteklasse - mit aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.



5 L
169 US Fl. Oz.

OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI OLIO CALVI