



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio Italiano
Biologico



estratto a freddo

5 L

Giuseppe Calvi & C.

Valori nutrizionali per 100 ml
Valeurs Nutritives pour 100 ml
Voedingswaarden voor 100 ml

Energia / Energie	3451 KJ
Energie	824 Kcal
Grassi / Vet / Lipides	91.6 g
di cui: acidi grassi saturi dont acides gras saturés waarvan verzadigde vetzuren	13.5 g
Carboidrati / Koolhydraten / Glucides	0 g
di cui Zuccheri / waarvan Suikers / dont Sucre	0 g
Proteine / Eiwitten / Protéines	0 g
Sale / Zout / Sel	0 g

Olio extravergine di oliva ottenuto con metodo di coltivazione biologica, utilizzando tecniche rispettose della fertilità intrinseca del suolo e dell'equilibrio ambientale, senza ricorso a concimi e fitofarmaci di sintesi.

Ottimo sulle verdure, le zuppe, le carni, i carpacci di pesce crudo.

Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF: IT BIO 004
AGRICOLTURA ITALIA - AGRICULTURE ITALIE
Operatore controllato n° 42594

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE
100% Italienne, extraite à froid

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.

Giuseppe Calvi & C.srl - Via Gareccio 56, I 18100 Imperia
posta@olocalvi.it www.olocalvi.it

RACCOLTA DIFFERENZIATA / RECYCLAGE
Bottiglia/Bouteille: GL71 -> Vetro / Verre
Capsula/Capsule: 90 -> Indifferenziato / Indifférencié

Raccolta - Récolte:

Da consumarsi preferibilmente entro: / A consommer de préférence avant:

