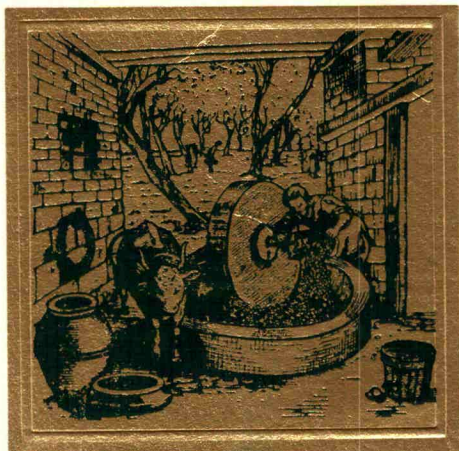


75cl e



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio italiano prodotto a freddo



*Franto a regola d'arte
da sole olive di varietà Taggiasca*

GIUSEPPE CALVI & C.
VIA GARESSIO 56, IMPERIA ONEGLIA

Mosto Oro
Oliva Taggiasca

Mosto Oro®

Il Mosto Oro è ottenuto da una selezione di Olive della più nobile varietà, la Taggiasca, raccolte a mano e frante a freddo. Esso accompagna eccellentemente tutti i piatti più delicati, ed è in particolare impareggiabile sul pesce.

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

Valori Nutrizionali Nährwerte

per 100 ml / je 100 ml

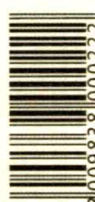
Energia / Energie	3451 KJ 824 Kcal
Grassi / Fett	91.6 g
di cui / davon:	
- Acidi grassi saturi: gesättigte Fettsäuren:	15 g
- Acidi grassi monoinsaturi / einfach ungesättigte Fettsäuren:	70 g
Carboidrati / Kohlenhydrate	0 g
di cui: Zuccheri / davon: Zucker	0 g
Proteine / Eiweiß	0 g
Sale / Salz	0 g

NATIVES OLIVENÖL EXTRA ITALIENISCHES PRODUKT

Das Öl Mosto Oro wird aus der Taggiasca-Olive gewonnen.

Es besitzt einen warmen Gelbton, ist leicht fruchtig im Geschmack mit einer ausgeprägt süßlichen Note. Hervorragend zu allen fein aromatischen Gerichten,

Kaltextraktion
Olivensorte Taggiasca
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.olioalvi.it - tel. +39 0183 29.28.51