

50cl e



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio Italiano Biologico prodotto a freddo



Franto a regola d'arte da olive biologiche
di varietà Biancolilla e Taggiasca

GIUSEPPE CALVI & C.
VIA GARESSIO 56, IMPERIA ONEGLIA

Rêuxa
Biancolilla bio e Taggiasca bio

Rêuxa per arricchire i tuoi piatti con delicate note aromatiche
ideal to enrich your dishes with delicate aromatic notes
Ideal, um Ihre Gerichte mit zarten aromatischen Noten zu bereichern

Valori Nutrizionali

Nutrition Facts

Nährwerte per / je 100 ml

Energia / Energy 3451 kJ - 824 kcal
Energie

Grassi / Fats / Fett 91.6 g

di cui acidi grassi saturi
of which saturated fatty acids 13 g
davon gesättigte Fettsäuren

Carboidrati / Carbohydrates 0 g
Kolhenhydrate

di cui zuccheri / of which sugars 0 g
davon Zucker

Protein / Proteiner / Eiweiß 0 g

Salt / Salt / Salz 0 g

Conservare al riparo da luce e da fonti di calore

Extra Virgin Olive Oil

Organic

100% Italian, Cold extracted

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

Store away from light and heat sources

Natives Olivenöl extra aus Italien, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. **Bitte vor Licht und Hitze schützen**

Hergestellt von **Giuseppe Calvi & C. srl**,
Via Gareccio 56, 18100 Imperia, www.oliocalvi.it +39 0183 292851



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA
Italy Agriculture
Italien Landwirtschaft

olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



VETRO
GLASS
GLAS



RACCOLTA INDIFFERENZIATA
UNDIFFERENTIATED COLLECTION
UNDIFFERENZIERTER SAMMLUNG

Annata: Harvest: Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:
Best before: Mindestens haltbar bis: