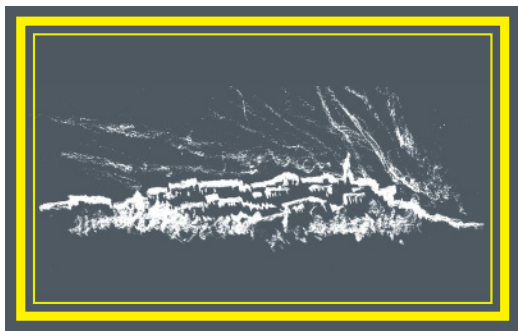


50cl e

ANNATA  
VEDI RETRO

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Prodotto a freddo  
da olive Taggiasche raccolte nel comune di Lucinasco



LUCINASCO

# RIVIERA LIGURE



## RIVIERA DEI FIORI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
da consumarsi preferibilmente entro: vedi retro

## RIVIERA LIGURE DOP - RIVIERA DEI FIORI

Ottenuto da olive di varietà Taggiasca, abbacchiate a mano da uliveti del paese di Lucinasco, nell'entroterra di Imperia a circa 500 metri di altitudine e frante a regola d'arte nel nostro frantoio. Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Valori Nutrizionali	
Nährwerte per / je 100 ml	
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

### NATIVES OLIVENÖL EXTRA Italienisches Öl - Kaltextraktion

Öl aus Taggiasca-Qualitäts-Oliven, geerntet in den Olivenhainen des Dorfes Lucinasco im Hinterland von Imperia. Hergestellt in der Ölmühle Calvi mit Kaltextraktion und Zweiphasentechnologie. Hervorragend zu den anspruchsvollsten Gerichten.

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.

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA



002318  
009638  
8

Raccolta - Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:  
Mindestens haltbar bis:

Inhalt:  
500 ml

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



INDIFFERENZIATA  
UNDIFFERENZIERTE  
SAMMLUNG



## RIVIERA LIGURE DOP - RIVIERA DEI FIORI

Ottenuto da olive di varietà Taggiasca, abbacchiate a mano da uliveti del paese di Lucinasco, nell'entroterra di Imperia a circa 500 metri di altitudine e frante a regola d'arte nel nostro frantoio. Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Valori Nutrizionali	
Nutrition facts per 100 ml	
Energia / Energy	3451 KJ - 824 Kcal
Grassi / Fats	91.6 g
- di cui: Acidi grassi saturi / of which Saturates	
	13.5 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
- di cui: Zuccheri / of which Sugar	
	0 g
Proteine / Protein	0 g
Sale / Salt	0 g

### Extra virgin olive oil Italian oil - Cold extraction

Obtained from Taggiasca olives, hand-picked from olive groves of the village of Lucinasco, in the hinterland of Imperia at about 500 metres above sea level and expertly pressed in our mill

Keep away from heat and light sources

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici - superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA



002318  
009638  
8

Raccolta - Harvest:

Da consumarsi preferibilmente entro:  
Best before:

500 ml



INDIFFERENZIATA  
UNSORTED COLLECTION



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

THIS OIL IS PRODUCED IN LIMITED QUANTITY  
AND EXEMPLIFIES THE FINEST TAGGIASCA OIL