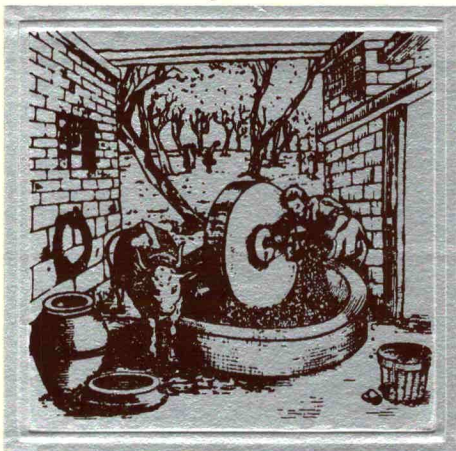


50cl e



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*Olio italiano prodotto a freddo*



*Mosto Argento*

*Oliva Faggiasca ed altri Cultivar Italiani*

CASA OLEARIA GIUSEPPE CALVI & C.  
IMPERIA ONEGLIA

### *Mosto Argento*

Il nostro Extravergine "Mosto Argento" è ottenuto da scrupolosa selezione di Olive Italiane, raccolte a mano e frante a freddo.

Lo consigliamo particolarmente per il condimento di tutti i piatti più delicati.

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

#### Valori Nutrizionali Nährwerte

per 100 g / je 100 g

<b>Energia / Energie</b>	900 Kcal 3768 KJ
<b>Grassi / Fett</b>	100 g
di cui / davon:	
- Acidi grassi saturi: gesättigte Fettsäuren:	15 g
- Acidi grassi monoinsaturi / einfach ungesättigte Fettsäuren:	75 g
<b>Carboidrati / Kohlenhydrate</b>	0 g
di cui: Zuccheri / davon: Zucker	0 g
<b>Proteine / Eiweiß</b>	0 g
<b>Sale / Salz</b>	0 g

#### NATIVES OLIVENÖL EXTRA ITALIENISCHES PRODUKT

Unser Olivenöl extra nativ "Mosto Argento" wird aus streng ausgelesenen, italienischen Oliven hergestellt, die per Hand geerntet und kalt gepresst wurden. Wir empfehlen es zum Würzen von feinen, delikaten und milden Speisen.

Kaltraktion  
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:  
500 ml

Giuseppe Calvi & C. srl  
Via Garesio 56, 18100 Imperia Oneglia  
Italia - www.oliocalvi.it - tel.+39 0183 29.28.51