

25 cl e



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*Olivo italiano prodotto a freddo*



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

*Mosto Oro*  
*Oliva Taggiasca*

### EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - ITALIAN PRODUCT

*Mosto Oro* is obtained from a selection of hand harvested and cold processed olives of the noblest variety, the Taggiasca. Excellent on the most delicate foods and unique on fish.

#### Valeurs Nutritives Nutrition Facts Næringsindhold Näringsinnehåll

pour / per / for / för 100 ml

**Energie / Energy** 3451 KJ  
**Energi** 824 Kcal

**Lipides / Fats** 91.6 g

**Fedt / Fett**

don't / of which / heraf / varav:

- acides gras saturés:  
saturates:  
mættede fedtsyrer  
mättat fett 15 g

**Glucides/Carbohydrate** 0 g

**Kulhydrater/Kolhydrater**

dont Sucres / of which Sugars 0 g

heraf Sukker: / varav Socker 0 g

**Protéines / Protein** 0 g

**Sel / Salt** 0 g

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Keep away from heat and direct light.

#### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Produit Italien. Obtenu à froid d'olives de qualité Taggiasca récoltées à la main. 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.

#### EKSTRA JUNGFRUOLIE

100% Italiensk olie. Koldektion af

Taggiasca oliven. Olivenolie af bedste kvalitet, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer. Holdes væk fra lys og varme.

#### EXTRA JUNGFRUOLJA

100% Italienska Ölje. Producerad av Taggiasca oliver. Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer. Hållas sig borta från ljus och värmekällor.

Importør i DK, SE, NO: C & E GASTRO-IMPORT

DK: +4548475511 - SE: +4642296000 NO: +4724119700 dialog@gastro-import.com



250 ml Best before - A consommer  
avant: Bedst før: Bäst före:

Giuseppe Calvi & C. srl, Via Garesio 56, Imperia, Italia [www.ohioalvi.it](http://www.ohioalvi.it)