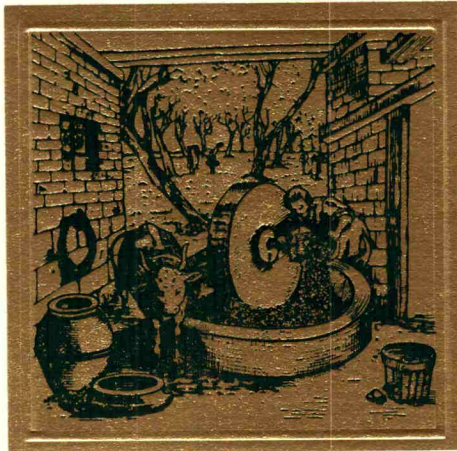


50cl e



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
Olive 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.

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 Olje. Producerad av Taggiasca oliver. Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer. Hålla sig borta från ljus och värmekällor.

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 / Sucre / of which Sugars
heraf Sukker: / varav Socker 0 g

Protéines / Protein 0 g

Sel / Salt 0 g

Importer i DK, SE, NO: C & E GASTRO-IMPORT
DK: +4548475511 - SE: +4642296000 NO: +4724119700 dialog@gastro-import.com



8 009838 000215

500 ml Best before - A consumer
avant: Bedst før: Bäst före:

Giuseppe Calvi & C. srl, Via Garesio 56, Imperia, Italia www.oliocalvi.it