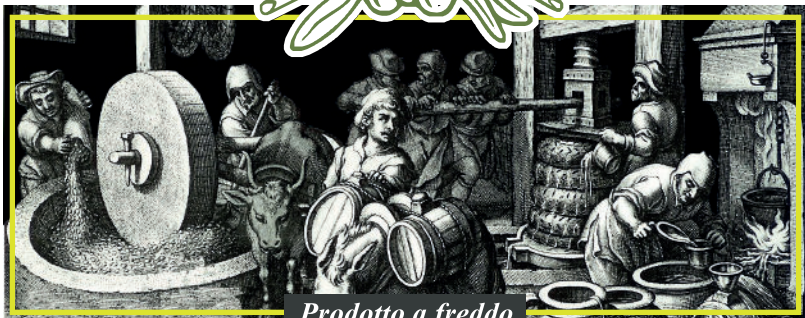


dal 1921



500 ml e



**Prodotto a freddo**

## Olio Extra Vergine di Oliva

### Mosto Classico

**100% Olio Italiano**

Questo olio extravergine di oliva è ottenuto da olive coltivate e frante in Italia

Selezionato e confezionato da Giuseppe Calvi & C. Via Garesio 56, Imperia

**Mosto Classico** è un olio extravergine ottenuto da olive coltivate in Italia e frante con scrupolo: è ideale su verdure, zuppe, carni, carpacci di pesce e piatti delicati.

**Conservare al riparo da luce e da fonti di calore**

### Valori Nutrizionali Valeurs Nutritionnelles Nährwerte per/par/je 100 ml

**Energia / Energie** 3451 KJ - 824 Kcal

**Grassi / Lipides/ Fett** 91.6 g

di cui acidi grassi saturi /  
dont acides gras saturés /  
davon gesättigte Fettsäuren 13 g

**Carboidrati / Glucides** 0 g

**Kohlenhydrate**  
di cui zuccheri / dont sucres /  
davon Zucker 0 g

**Protein / Proteines / Eiweiß** 0 g

**Salt / Salt / Salz** 0 g

**Huile d'olive vierge extra  
Produit Italien, Extrait à froid**

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. **Conserv** à l'abri de chaleur et lumière

**Natives Olivenöl extra**

**Italienisches Öl  
Kaltextraktion**

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

**Giuseppe Calvi & C. srl**, Via Garesio 56, 18100 Imperia, Italia  
[www.oliocalvi.it](http://www.oliocalvi.it) +39 0183 292851

500 ml

8



Öl, das aus in Italien angebauten und sorgfältig gepressten Oliven gewonnen wird: Es ist ideal für Gemüse, Suppen, Fischcarpaccios und delikate Gerichte...

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



VETRO  
GLASS  
GLAS



RACCOLTA INDIFFERENZIATA  
COLLECTEE INDIFFERENCIÉE  
UNDIFFERENZIERTE SAMMLUNG

Annata: Année: Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:  
A consommer de préférence avant:  
Mindestens haltbar bis: