

dal 1921



Olio Extra Vergine di Oliva

*Pinzimonio*<sup>®</sup>

*Olio Italiano, prodotto a freddo*

250 ml e

CASA OLEARIA GIUSEPPE CALVI & C.

Via Garesio 56 - Imperia Oneglia

**Valori nutrizionali** per 100 ml

**Nährwerte** je 100 ml

**Voedingswaarden** voor 100 ml

<b>Energia / Energie</b>	3451 kJ
<b>Energie</b>	824 kcal

<b>Grassi / Fett / Vet</b>	91.6 g
----------------------------	--------

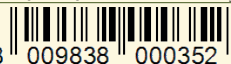
di cui: acidi grassi saturi	
davon gesättigte Fettsäure	13.5 g
waarvan verzadigde vetzuren	

<b>Carboidrati / Kohlenhydrate</b>	0 g
------------------------------------	-----

<b>Koolhydraten</b>	
di cui Zuccheri / davon	0 g
Zucker / waarvan suikers	

<b>Proteine / Eiweiß / Eiwitten</b>	0 g
-------------------------------------	-----

<b>Sale / Salz / Zout</b>	0 g
---------------------------	-----



**Italiaanse olie Koudgeperst** Rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit. Weg te houden van licht en warmte

Giuseppe Calvi & C. srl, Via Garesio 56, 18100 Imperia Italia  
Tappo / Verschluss / Flesdop 90 > Indifferenziato / ongedifferentieerd - Bottiglia / Flache / Fles 70GL > Vetro / Glas

Annata - Ernte - Oogst:

Da consumarsi preferibilmente entro: Mindestens haltbar bis: Houdbaar tot:

**Pinzimonio**

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Natives Olivenöl Extra aus Italien Kaltextraktion**

erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Bitte vor Licht und Hitze schützen

250 ml