



Ideale su verdure crude e cotte, nella rifinitura di piatti cucinati, salse, carni ai ferri. Ottimo sul minestrone e, in quantità più generosa, sui fagioli lessati.

Per una corretta conservazione, tenere al riparo da luce diretta e fonti di calore.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO

1 LITRO

Giuseppe Calvi & C.

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

Selezionato e confezionato da Giuseppe Calvi & C. srl via Garesio 56 18100 Imperia Oneglia posta@oliocalvi.it tel 0183 292851 www.oliocalvi.it

Casa fondata ad Oneglia nel 1921

L'Olio Italiano assomiglia all'Italia!
L'Italia è ricca e mutevole, e così lo è il suo Olio che cambia di collina in collina. Non a caso in Italia, abbiamo circa 200 Cultivars diversi di olivo, un unicum al mondo! In questa bottiglia trovate Olio 100% Italiano estratto a freddo.

Italian Extra Virgin Olive Oil is like Italy itself!
As Italy is rich and varied, so is its oil, changing from hill to hill. Not surprisingly, Italy is unique in having 200 different varieties of olive tree!

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - Italian Oil - Cold extracted
superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. **Keep away from light and heat**

Valori Nutrizionali

Nutrition facts - Nährwerte
Valeur nutritives per/je/par 100 ml

Energia / Energy 3451 KJ
Energie 824 Kcal

Grassi / Fats / Fett / Lipides 91.6 g

- di cui: Acidi grassi saturi
of which: Saturates 13.5 g
davon gesättigte Fettsäuren
dont Acides gras saturés

Carboidrati / Carbohydrate
Kohlenhydrate / Glucides 0 g

- di cui: Zuccheri / of which: Sugar
davon Zucker / dont: Sucres 0 g

Proteine / Protein
Eiweiß / Protéines 0 g

Sale / Salt / Salz / Sel 0 g

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

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

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile Italienne - Extraite à froid
huile d'olive de catégorie
supérieure obtenue directement
des olives et uniquement par
des procédés mécaniques.

**Tenir loin de la chaleur et de
la lumière**



VETRO
GLAS VERRE
GLASS

90

INDIFFERENZIATA
UNDIFFERENTIATED
COLLECTION
UNDIFFERENZIERT
SAMMLUNG
COLLECTION
INDIFFERENCIEE



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