

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio Italiano prodotto a freddo

franto a regola d'arte da sole olive
di varietà Taggiasca

Mosto Oro
cultivar Taggiasca

3 L

Giuseppe Calvi & C.
Imperia Oneglia

3 L e

Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici.
Conservare in luogo fresco e asciutto
lontano da fonti di calore.
Da consumarsi preferibilmente entro: vedi coperchio.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
NATIVES OLIVENÖL EXTRA



Prodotto Italiano

Confezionato da: Packed by: Abgefüllt von:
GIUSEPPE CALVI & C. srl
Via Garesio 56, 18100 Imperia, Italia
www.oliocalvi.it

LATTINA FE40	TAPPO HDPE2
RACCOLTA ACCIAIO	RACCOLTA PLASTICA

seguire le regole
del proprio comune

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% Italiano - Prodotto a freddo



Giuseppe Calvi & C.
Imperia Oneglia

Store in a dry place, away from heat sources
Best before: see lid.

Conserver dans un endroit sec,
loin de sources de chaleur
A consommer de préf. avant: voir couvercle

Produkt wärme geschützt aufbewahren.
Mindestens haltbar bis Ende: siehe Deckel.

Mosto Oro

ottenuto da una selezione di Olive della più nobile varietà, la
Taggiasca, raccolte a mano e frante a freddo con tecnologia a due
fasi. Accompagna eccellentemente tutti i piatti più delicati.
Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Valori Nutrizionali	per / je 100 ml
Energia / Energie	3451 KJ - 824 Kcal
Grassi / Fett	91.6 g
- di cui: Acidi grassi saturi	13.5 g
davon gesättigte Fettsäure	
Carboidrati / Kohlenhydrate	0 g
- di cui: Zuccheri / davon Zucker	0 g
Proteine / Eiweiß	0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0 g

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
Italienisches Öl - Kaltextraktion
Oro stammt aus einer
Auswahl von Oliven in
Taggiasca-Qualität, die
von Hand geerntet und mit
Zwei-Phasen-Technologie
kalt gepresst wurden.
Es ist außergewöhnlich auf
allen feinsten Gerichten
und auf Fisch
Bitte vor Licht und Hitze
schützen



Raccolta - Ernte:

Da consumarsi
preferibilmente entro:
Mindestens haltbar bis:

Inhalt:
3 L

Giuseppe Calvi & C. srl
Via Garesio 56, 18100 Imperia, Italia
www.oliocalvi.it +39 0183 292851

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

