

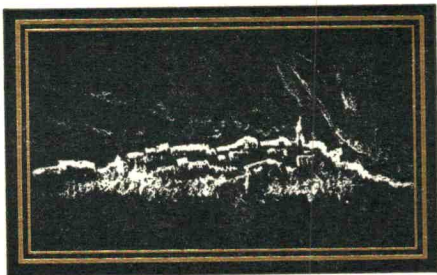
25cl e



ANNATA  
VEDI RETRO

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Prodotto a freddo  
da olive Taggiasche raccolte nel comune di Lucinasco



LUCINASCO  
RIVIERA  LIGURE

RIVIERA DEI FIORI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
da consumarsi preferibilmente entro: vedi retro

We produce this oil with utmost care in our "frantoio" from hand-picked olives of the groves of the Ligurian village of Lucinasco.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Kaltextraktion, Olivensorte Taggiasca

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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Cold extracted from Taggiasca olives

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Store away from direct light and heat.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Produit à froid d'olive Taggiasca

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

A conserver à l'abri de la lumière directe et de la chaleur

### Valori Nutrizionali / Nutrition facts / Nährwerte

per 100 g / je 100 g: Energia/Energy/Energie: 900 Kcal-3768 Kj;  
Grassi/Fats/Fett: 100 g (di cui/of which/davon: Acidi grassi saturi  
/Saturates/gesättigte Fettsäuren: 16 g);  
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate: 0 g;  
Proteine/Protein/Eiweiß: 0 g; Sale/Salt/Salz: 0 g.

Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

Olivo d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Certificato da Autorità Pubblica designata dal Mipaaf

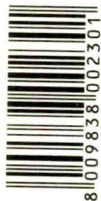
Raccolta - Harvest - Ernte :

Da consumarsi pref. entro:

Mindestens haltbar bis:

Best before:

A consommer de préférence avant:



250 ml Giuseppe Calvi & C. srl  
Via Garescio 56, 18100 Imperia, Italia