

25 cl e



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio Italiano Biologico prodotto a freddo



Franto a regola d'arte da olive biologiche di varietà Biancolilla e Taggiasca

*Rêuxa*

Biancolilla bio e Taggiasca bio

*Rêuxa* per arricchire i tuoi piatti con delicate note aromatiche  
ideal to enrich your dishes with delicate aromatic notes  
Ideal, um Ihre Gerichte mit zarten aromatischen Noten zu bereichern

### Valori Nutrizionali Nutrition Facts Nährwerte

per / je 100 ml

Energia / Energy 3451 kJ - 824 kcal  
Energie

Grassi / Fats / Fett 91.6 g  
di cui acidi grassi saturi  
of which saturated fatty acids 13 g  
davon gesättigte Fettsäuren

Carboidrati / Carbohydrates 0 g  
Kolhenhydrate  
di cui zuccheri / of which sugars 0 g  
davon Zucker

Protein / Proteiner / Eiweiß 0 g

Salt / Salt / Salz 0 g

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

**Extra Virgin Olive Oil**

**Organic**

**100% Italian, Cold extracted**

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

**Store away from light and heat sources**

**Natives Olivenöl extra**

**aus Italien, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft**

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

Hergestellt von **Giuseppe Calvi & C. srl**,  
Via Gareasio 56, 18100 Imperia, [www.ollocalvi.it](http://www.ollocalvi.it) +39 0183 292851

8



Inhalt: 250 ml



IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA  
Italy Agriculture  
Italien Landwirtschaft

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



VETRO  
GLASS  
GLAS



RACCOLTA INDIFFERENZIATA  
UNDIFFERENTIATED COLLECTION  
UNDIFFERENZIERTE SAMMLUNG

Annata: Harvest: Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:  
Best before: Mindestens haltbar bis: