

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Il nostro Olio di Oliva Extravergine, estratto a freddo e non filtrato, è un ottimo blend dato dall'unione delle cultivar siciliane **Moresca, Nocellara dell'Etna e Coratina** ed è caratterizzato da un gusto fruttato leggermente piccante con note di amaro e con sentori di carciofo e pomodoro.

INGREDIENTI :

Olive*100%.

(*da Agricoltura Biologica UE - Italia)

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml

Energia	3389 kj - 824 kcal
Grassi	91,5 g
di cui: acidi grassi saturi	13,8 g
di cui: acidi grassi monoinsaturi	68,6 g
di cui acidi grassi polinsaturi	9,1g
Carboidrati	0,0 g
di cui: zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Colesterolo	0,0 g

Denominazione

Olio di oliva extravergine biologico

Ente di controllo

IT BIO 009 Agricoltura Italia

Produttore - Distributore

Azienda Agricola Carlo Punturo , Via Tropea 28/C - 95025 Aci Sant'Antonio (CT) - Italia

Stabilimento di produzione

Oleificio Nobile Emanuele , Via Immacolata 113 - 96019 Rosolini (SR) - Italia

Consigli d'uso : Ideale per condire verdure, carni sia bianche che rosse e pesce.

Conservazione : Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.

Caratteristiche : Non filtrato ed estratto a freddo.

Shelf life : 24 mesi

Formati : 25 CL , 50 CL, 300 CL, 500 CL .

Confezione : Bottiglia in vetro (tappo anti rabocco) scuro anti uv riciclabile, Latta in acciaio riciclabile.

CERTIFICAZIONI

