

Valori Nutrizionali medi per 100 ml
 Average Nutrition facts per 100 ml
 Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

<i>Energia / Energy / Energie / Energie</i>	<i>KJ 3389 / Kcal 824</i>
<i>Grassi / Fat / Fett / Graisses /</i>	<i>91,6 g</i>
<i>- di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés..</i>	<i>.....14 g</i>
<i>Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides ..</i>	<i>0 g</i>
<i>- di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / dont sucres ...</i>	<i>.....0 g</i>
<i>Proteine / protein / Eiweiß / protéines.....</i>	<i>0 g</i>
<i>Sale / Salt / Salz / Sel</i>	<i>0 g</i>



Organismo di controllo
 Autorizzato dal MiPAAFT
 IT BIO 008
 AGRICOLTURA ITALIA
 Operatore Controllato n.1422



Prodotto e confezionato da: *Frantoi Cutrera* C/da Piano dell' Acqua 71
 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) SICILIA-ITALIA
 Tel+39 0932 926187 Fax+39 0932 921757 olio@frantoicutrera.it

WWW.FRANTOICUTRERA.IT

Primo®

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio extra vergine di oliva estratto a freddo, prevalentemente dalla varietà autoctona "Tonda Iblea". Richiudere dopo l'uso, conservare al fresco e al riparo della luce. Prodotto in Italia.

Organic Extra Virgin Olive Oil

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Extra virgin olive oil obtained by cold extraction, primarily from the local olive variety "Tonda Iblea". Close after use and store in a cool place away from light. Product of Italy

Biologisches Natives Olivenöl Extra

Erste Güteklasse — direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Natives Olivenöl extra, Kaltextraktion. Hergestellt hauptsächlich aus der heimischen Olivensorte "Tonda Iblea". Nach Gebrauch wieder verschließen, kühl und lichtgeschützt lagern. Produziert in Italien.

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Huile d'Olive Vierge Extra, extrait à froid principalement à partir de la variété locale "Tonda Iblea". Refermer après l'usage, à conserver au frais et à l'abri de la lumière. Produit en Italien.