

GRAN CRU CORATINA

Olio extra vergine di oliva

Extra virgin olive oil. Huile d'olive vierge extra. Natives Olivenöl extra.

Prodotto Italiano. Product of Italy. Produit d'Italie. Italienisches Produkt.

Estratto a freddo. Cold extraction. Extraite à froid. Kaltextraktion.

Fruttato intenso / Intense fruity / Fruité intense / Intensiv fruchtig

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

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

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

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Valori nutrizionali per 100 ml / Nutritional value per 100 ml Valeurs nutritionnelles pour 100 ml / Nährwerte pro 100 ml

Energia	<i>Energy</i>	Energie	<i>Brennwert</i>	3389 kJ / 824 kcal
Grassi	<i>Total fat</i>	Graisses totales	<i>Fett</i>	92 g
-di cui saturi	<i>-saturates</i>	-acides gras saturés	<i>-davon gesättigte Fettsäuren</i>	13 g
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	Glucides	<i>Kohlenhydrate</i>	0 g
-di cui zuccheri	<i>-sugars</i>	-sucres	<i>-davon Zucker</i>	0 g
Proteine	<i>Protein</i>	Protéines	<i>Eiweiss</i>	0 g
Sale	<i>Salt</i>	Sel	<i>Salz</i>	0 g

Conservare in luogo fresco e scuro, lontano da fonti di calore.

Keep in a cool and dark place, away from heat and sunlight./Conserver dans un endroit frais, éviter la lumière./Kühl und dunkel lagern.

Prodotto e confezionato da:/Produced and packed by:

Produite et confectionnée par:/Hergestellt und verpackt von:

Frantoio Galantino s.r.l. Unipersonale Via V. Corato 2

76011 Bisceglie (BT) Italia - Tel. +39.080.3921320 -