DELICATE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO - Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12-15°C.

*Keep away from light and heat.
Storage temperature: 12-15°C.*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

Valori medi per 100 ml / Per 100 ML

Energia/Energy	3389Kj/824Kcal
Grassi Totali/Fats	91,6 g
di cui/of which: grassi saturi/saturated	13,4 g
acidi grassi monoinsaturi/mono-unsaturated	69,6 g
acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturated	8,6 g
Carboidrati/ Carbohydrates	0,0 g
di cui/of which: zuccheri/sugar	0,0 g
Proteine/Proteins	0,0 g
Sale/Salt	0,0 g

FRANTOIO FRANCI S.R.L.
Via Achille Grandi, 5
Montenero d'Orcia (Grosseto)
info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it