

Primo®

Olio Extra Vergine di Oliva Fine Quality

*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.***

Valori Nutrizionali medi per 100 ml Average Nutrition facts per 100 ml Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100ml Informations nutritionnelles moyennes par 100 ml	
Energia / Energy / Energie / Energie	KJ 3389 / Kcal 824
Grassi / Fat / Graisses / Fett	91,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés davon Gesättigte Fettsäuren	14 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate ..	0 g
di cui Zuccheri / of which Sugars / dont Sucres / davon Zucker	0 g
Proteine / protein / protéines / Eiweiß.....	0 g
Sale / Salt / Sel / Salz.....	0 g

Prodotto e confezionato da: Frantoi Cutrera S.r.l.
C/da Piano dell' Acqua 71 - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
SICILIA-ITALIA Tel+39 0932 926187 Fax+39 0932921757
olio@frantoicutrera.it. WWW.FRANTOICUTRERA.IT

Da consumarsi preferibilmente entro il - Best before end
Mindestens haltbar bis - A consommer de préférence avant le:
Annata - Year of production - Produktionsjahr
Jahr der Abfüllung - Récolté: