



Slow Food*
Presidio

Olio Extra Vergine di Oliva
Natives Olivenöl Extra
Extra Virgin Olive Oil
Huile d'Olive Vierge Extra

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

Olivenöl der ersten Güteklasse direkt
aus Oliven ausschließlich mit
mechanischen Verfahren gewonnen

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

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

ORIGINE ITALIA - ITALIENISCHES PRODUKT
PRODUIT EN ITALIE - PRODUCT OF ITALY



TT BIO 09
AGRICOLTURA ITALIA

Certificato Biologico da
Biologische Urkunde von
Certifié Biologique par
Certified Organic by
CCPB s.r.l.

Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF
Operatore Controllato n. 6384

Prodotto da / Produziert von
Produit par / Produced by

Azienda Agricola Centonze
SS 115, n.103
91022 Castelvetro TP

Varietà / Sorte / Variétés / Variety
Nocellara del Belice

Conservare in un luogo asciutto al
riparo dalla luce e da fonti di calore

Trocken sowie nach Möglichkeit
kühl und dunkel lagern

Conserver dans un lieu sec à l'abri
de la lumière et de la chaleur

Store away from the direct light
in a cool and dry place

Da consumarsi entro il (vedi sul fondo)

Mindestens haltbar bis (siehe unten)

Meilleur avant (voir le fond)

Best before (see bottom)

Valori Nutrizionali - Nutrition Facts

Dose	15 ml	100 ml
Serving Size		
Calorie / Energy	124 kcal	824 kcal
Calorie / Energy	509 kJ	3390 kJ
Grassi / Fat	13,7 g	91,6 g
Saturi / Saturated	2,3 g	15,4 g
Polinsaturi / Polyunsaturated	1,4 g	9,5 g
Monoinsaturi / Monounsaturated	11,3 g	75,2 g
Colesterolo / Cholesterol	0 mg	0 g
Sodio / Sodium	0 mg	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	0 g	0 g
Proteine / Protein	0 g	0 g

Fonte trascurabile di altri elementi nutritivi

Not a significant source of other nutrients