

**Olio Extra Vergine di Oliva - Extra Virgin Olive Oil**  
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive  
ed unicamente mediante processi meccanici  
Superior category olive oil obtained directly from olives  
and solely by mechanical means

**Prodotto da / Produced by**  
Azienda Agricola Centonze Antonino  
SS 115, n. 103 - 91022 Castelvetro TP  
ITALY



**ORIGINE ITALIA**  
PRODUCT OF ITALY

**Ingredienti / Ingredients**  
Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil

**Varietà / Variety:** Nocellara del Belice  
Cerasuola, Biancolilla

**Conservare in luogo asciutto al riparo  
dalla luce e da fonti di calore**  
Store in a dark, cool and dry place

**Slow Food®**  
**Presidio**

**0,5 L e**  
**16,91 fl oz**



**Valori Nutrizionali - Nutrition Facts**

| Dose<br>Serving Size           | 15 ml    | 100 ml   |
|--------------------------------|----------|----------|
| Calorie / Energy               | 126 kcal | 840 kcal |
| Calorie / Energy               | 519 kJ   | 3460 kJ  |
| Grassi / Fat                   | 14 g     | 93,4 g   |
| Saturi / Saturated             | 2,2 g    | 14,7 g   |
| Polinsaturi / Polyunsaturated  | 1,3 g    | 8,7 g    |
| Monoinsaturi / Monounsaturated | 10,5 g   | 70,0 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      |

Nessuna traccia di Fibre Alimentari, Zuccheri, Vitamina A,  
Vitamina C, Calcio o Ferro.  
Not a significant source of Dietary Fiber, Sugars, Vitamin A,  
Vitamin C, Calcium and Iron.

**Raccolta /**

**Da consumarsi preferibilmente entro il**  
Best before

**XX - XX - XXXX**