



Quella di Premiati Oleifici Barbera è una storia che nasce nel secolo scorso. Da una piccola azienda agricola, attraverso cinque generazioni, sono stati raggiunti i massimi livelli di eccellenza nel campo dell'olio di oliva. Tradizione e tecnologia avanzata hanno permesso alla mia famiglia di conquistare i più prestigiosi riconoscimenti internazionali. La nostra passione per il vostro piacere. I Barbera... siciliani naturalmente!

[Signature]

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. - STORE CLOSED IN A COOL DRY PLACE, AWAY FROM HEAT SOURCE AND DIRECT SUNLIGHT. - À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SÈC À L'ÉLOIGNÉ DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR. - AN EINEM KÜHLEN UND TROCKENEN ORT ALTFERWÄHRT FERN VON LICHT UND WÄRMESQUELLEN. - BEWAAREN OP EEN KOELE EN DROGE PLAATS. VERMIDDELD VAN LICHT EN WARMTEBRONNEN.

Tradizione e tecnologia avanzata sono in perfetta armonia in quest'olio di colore verde oro. Per apprezzare al meglio l'olio extra vergine di oliva Frantoia, gustatelo crudo su tutti i piatti a base di pesce, sui formaggi freschi, le verdure, le insalate e sul pane.

100% PRODOTTO ITALIANO - PRODUCT OF ITALY - PRODUIT D'ITALIE - ITALIENSCHEM PRODUKT - ITALIAANS HERKOMST

ESTRATTO A FREDDO - COLD EXTRACTION - EXTRAIT À FROID - KALT EXTRAHERBT - EKIJDI EXTRAKTIO

1Le

8 002591 301049

OLIO EXTRA**VERGINE DI OLIVA PRODOTTO ESTRATTO A FREDDO DA**

OLIVE COLTIVATE E ARBUSTE IN ITALIA. OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE
 OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI
 MECCANICI. **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL** PRODUCT FROM OLIV (EXTRACTION OF OLIVES GROWN AND MILLED
 IN ITALY. SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL
 MEANS. **HAILE D'OLIVE VERGE EXTRA** PRODUIT EXTRAIT A FROID À BASE D'OLIVES COLTIVÉES ET
 PRESSÉES EN ITALIE. HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET
 UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDES MÉCANIQUES. **NATIVES OLIVENAL EXTRA** HALTSTRAHIERTES
 ÖLBEREHL AUS IN ITALIEN ANGEBAUTEN UND GEMAHLENEN OLIVEN. ERSTE GÜTEKLASSE - DIREKT AUS
 DEREN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEMOWNEN. **EXTRA OLIVFOLIE VAN BIERSTE**
PERSING KOUDE GEËKSTRAHEERDE OLE VAN IN ITALIE VERBOUWDE EN VERMALLEN OLIVEN. RECHTSTREEKS
 UIT OLIVEN EN OP MECHANISCHE WIJZE VERKRIJGEN OLIEFOLIE VAN SUPERIEURE KWAALTEIT.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 ml / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 ml / DECLARATION
 NUTRITIONNELLE POUR 100 ml / NÄHRWERTERKLÄRUNG FÜR 100 ml / VOEDINGSWAARDERMLING IN 100 ml**

ENERGIA / ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIE / ENERGIJE	3400 kJ / 820 kcal
GRASSI / FAT / MAI GRE'S GRASSES / VITI / VITTEN	97 g
DI CUI SATURI / OF WHICH SATURATES / BONT ACIDES GRAS SATURÉS / ONYON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / VERDONGD	13 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / KOLEHYDRATE / KOLHYDRATEN	0 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / BONT SUCRES / SAKON ZUCKER / NIWANTAN SUGERS	0 g
PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES / EIWASS / EIWITTEN	0 g
SALZ / SALT / SEL / SALZ / ZOUT	0 g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BEST BEFORE / À CONSOMMER DE
 PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HOUDBAAR BIS / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT:

Manfredi Barbera & Figli S.p.A. Via E. Armi 55/A, 90139 Palermo,
 Italy - Confezionato in / Packed in / Confectionné à / Verpackt in /
 Verpakt in: Cola Foggia snc, 91015 Custonaci (TP), Italy - www.frantoio.it

1L
 RDS