

FRANTOIO FRANCI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

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

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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



Impiego: su bruschette, crostini saporiti, insalate fresche e formaggi. Ottimo su tartare e carpacci di manzo, salmone e tonno, eccellente con il sushi. Per finire pasta, risotti, zuppe e minestre, aggiungendolo a fine cottura. Ideale per l'uso quotidiano in cucina.

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

Use: perfect for bruschetta, flavorful crostini, fresh salads and cheeses.

Excellent on beef, salmon and tuna tartare or carpaccio, as well as sushi. Ideal for finishing pasta, risottos, soups and broths, by adding it at the end of cooking. A great choice for everyday use in the kitchen.

Storage: store in a cool, dark place, away from light and heat. Ideal temperature: 12-15°C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR: / DURCHSCHNITTliche NAHRWERTE PRO: / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR: 100ml	
Energia / Energy / Energie / Energie	3389 kJ / 824 kcal
Grassi / Fats / Fett / Matières grasses	91,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	13,4 g
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated / einfach ungesättigte Fettsäuren / acides gras monoinsaturés	69,6 g
acidi grassi poliinsaturi / polyunsaturated / mehrfach ungesättigte Fettsäuren / acides gras polyinsaturés	8,6 g
Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	0 g
di cui Zuccheri / of which Sugars / davon Zucker / dont Sucres	0 g
Proteine / Proteins / Eiweiß / Protéines	0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0 g