

Toscana IGP
COLLINE DI FIRENZE BIOLOGICO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - **ITALIA**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means / Erste Güteklasse direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen

ESTRATTO A FREDDO - COLD EXTRACTION - KALT-EXTRAKTION

100% PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO nel / Produced and bottled by/ Hergestellt und abgefüllt in:

FRANTOIO DI SANTA TÈA di GONNELLI 1585 SRL

Loc. Santa Tèa - Via E. De Nicola, 41 - Reggello - Firenze, Italia - info@gonnelli1585.it - www.gonnelli1585.it

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO / AVERAGE NUTRITIONAL
VALUES PER 100g / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100g

OLIO DI OLIVA / OLIVE OIL / OLIVENÖL	
VALORE ENERGETICO / ENERGY / BRENNWERT	3700 KJ / 900 Kcal
GRASSI / FAT / FETT	100,00 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON	
ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FAT / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	16,00 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI / MONO-UNSATURATED FAT EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	74,00 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	10,00 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE	0,0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON	
ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER	0,0 g
PROTEINE / PROTEIN / PROTEINE	0,0 g
SALE / SALT / SALZ	0,0 g

CONSERVARE LONTANO DA FONTI DI CALORE ED AL RIPARO DALLA LUCE / KEEP AWAY FROM
HEAT SOURCES AND FROM LIGHT / VOR WÄRME UND LICHT GESCHÜTZT AUFBEWAHREN