

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Olivo Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia

Olivo di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo. Eventuali residui non pregiudicano la qualità. Richiudere dopo l'uso, conservare al fresco e al riparo della luce. Prodotto in Italia.

Extra Virgin Olive Oil P.G.I. Sicilia

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Cold extraction. Olive oil may develop some deposit which does not alter its quality. Close after use and store in a cool place away from light. Product of Italy.

Natives Olivenöl Extra g.g.A. Sicilia

Erste Güteklasse — direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Natives Olivenöl extra, Kaltextraktion. Eventuelle Rückstände haben keinen Einfluss auf die Qualität. Nach Gebrauch wieder verschließen, kühl und lichtgeschützt lagern. Produziert in Italien.

Huile d'Olive Vierge Extra I.G.P. Sicilia

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Huile d'Olive Vierge Extra. Extraït à froid. Les éventuels résidus en fond de bouteille n'altèrent en aucun cas la qualité de l'huile d'olive. Refermer après l'usage, à conserver au frais et à l'abri de la lumière. Produit en Italie.

Valori Nutrizionali medi per 100 ml
Average Nutritional values per 100 ml
Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Energia / Energy / Energie / Energie	3389 kJ / 824 kcal
Grassi / Fat / Fett / Graisses	91,6 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	14 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides	0 g
- di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / dont sucres	0 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Protéines	0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0 g

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

Prodotto e confezionato da: **Frantoio Cutrera S.R.L.** C/da Piano dell'Acqua 37/38 - 97012 Chiamonte Gullfi (RG) ITALIA
Tel+39 0932 926187 Fax+39 0932921757 olio@frantoiocutrera.it

Da consumarsi preferibilmente entro il - best before -
Mindestens haltbar bis - A consommer de préférence avant le: A
Annata - Harvesting year - Erntejahr - Campagne de récolte: B
WWW.CUTRERA.COM

750 ml e



RACCOLTA DIFFERENZIATA: Bottiglia GL71 Raccolta vetro
- Tappo C/ALU90 Raccolta metalli - Versatore LDPE4
Raccolta plastica - Capsula C/PVC90 Raccolta plastica.
Verifica le disposizioni del tuo Comune.



FRANTOIO CUTRERA

— 1906 —

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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



I.G.P.

PRODUCT OF ITALY

750 ml e

Net 25.4 fl oz