



Presidio Slow Food*

Olio Extra Vergine di Oliva

Natives Olivenöl Extra

Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive ed
unicamente mediante processi meccanici

Olivenöl der ersten Güteklasse direkt
aus Oliven ausschließlich mit
mechanischen Verfahren gewonnen

Prodotto da / Produziert von

Azienda Agricola
Centonze Antonino
SS 115, n. 103

91022 Castelvetro TP
ITALY



Indicazione Geografica Protetta
Sicilia

Certificato da: IRVOS

Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAFT

ORIGINE ITALIA / ITALIENISCHES PRODUKT

Varietà / Sorte
Nocellara - Cerasuola - Biancolilla

Valori Nutrizionali - Nutrition Facts

Dose / Serving Size	15 ml	100 ml
Calorie / Energy	126 kcal	840 kcal
Calorie / Energy	519 kJ	3460 kJ
	% Percentuale Giornaliera % Daily Value	
Grassi / Fat	14 g	21 % 93,4 g
Naturi / Saturated	2,2 g	5,9 % 14,7 g
Polinsaturi / Polyunsaturated	1,3 g	8,7 g
Monounsaturi / Monounsaturated	10,5 g	70,0 g
Colesterolo / Cholesterol	0 mg	0 % 0 g
Sodio / Sodium	0 mg	0 % 0 g
Carboidrati / Carbohydrate	0 g	0 % 0 g
Proteine / Protein	0 g	0 g

Somma media di Fibra Alimentare, Zuccheri, Vitamina A, Vitamina C, Calcio e Ferro.
Not a significant source of Dietary Fiber, Sugars, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron.

Conservare in luogo asciutto al
riparo dalla luce e da fonti di calore

Trocken sowie nach Möglichkeit
kühl und dunkel lagern

Consumare preferibilmente entro il (vedi sul fondo)
Mindestens haltbar bis (siehe unten)



oliocentonze.com