

VILLA MAGRA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO - Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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

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

Keep away from light and heat. Storage temperature: 12-15°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

Valori medi per 100 ml / Per 100 ML

Energia/ Energy	3389 kJ/824 kcal
Grassi Totali/ Fats	91,6g
di cui/of which: grassi saturi/ saturated	13,4g
acidi grassi monoinsaturi/ mono-unsaturated	69,6g
acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturated	8,6g
Carboidrati/ Carbohydrates	0,0g
di cui/of which: zuccheri/ sugar	0,0g
Proteine/ Proteins	0,0g
Sale/ Salt	0,0g

FRANTOIO FRANCI S.R.L.

Via Achille Grandi, 5
Montenero d'Orcia (Grosseto)
info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it