

OLIVASTRA SEGGIANESE

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

FRANTOIO FRANCI S.R.L.

Via Achille Grandi, 5

Montenero d'Orcia (Grosseto)

info@frantoiofranci.it

www.frantoiofranci.it