



Olio Anfosso s.a.s.
via IV Novembre 95
18027 Chiusavecchia (IM)
+39 0183.52418 • www.olioanfosso.it

0,5 L e

Dichiarazione nutrizionale: valori medi
per/nutrition declaration: average values
for/Déclaration Nutritionnelle: valeurs
moyennes pour/Nährwertdeklaration
durchschnittswerte pro/Näringsdeklaration:
genomsnittsvärden för 100 ML

Energia/energy/énergie/Energie/ Energivärde	3386 Kj/824 kcal
--	------------------

Grassi/fat/graisses/Fett /Fett	91,5 g
-di cui acidi grassi saturi/of which saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/varav mättat fett	13,2 g

Carboidrati/carbohydrate/glucides/Kohlenhydrate /Kolhydimer	0 g
-di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/ davon Zucker/varav sockerarter	0 g

Proteine/protein/protéines/Eiweiß/Protein	0 g
---	-----

Sale/salt/sel/Salz/Salt	0 g
-------------------------	-----

Conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da
fonti di calore • Keep in a cool and dry place
protected from light and source of heat • Conserver
dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et
de la chaleur • An einem kühlen und trockenen Ort
vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren
• Förvara på en sval och torr plats skyddad från ljus
och värmekällor •

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente mediante procedimenti
meccanici. 100% italiano.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained directly
from olives and solely
by mechanical means. 100% ITALIAN.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
Huile d'olive de catégorie supérieure issue
directement des olives
et uniquement par des procédés
mécaniques. 100% ITALIENNE.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
Erste Güteklasse — direkt aus Oliven
ausschließlich mit mechanischen
Verfahren gewonnen. 100 % ITALIENISCH

EXTRA JUNGFRUOLJA
Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt
ur oliver och uteslutande
genom mekaniska processer.
100 % ITALIENSK.