

## Selezione CUTRERA

### Olio Extra Vergine di Oliva

Prodotto dalle migliori varietà autoctone locali. Estratto a Freddo. Olio d'oliva di categoria superiore prodotto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Eventuali residui non pregiudicano la qualità. Richiudere dopo l'uso, conservare al fresco e al riparo della luce.

### Extra Virgin Olive Oil

Produced from the best local native varieties. Cold extraction. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Close after use and store it in a cool place away from light.

### Natives Olivenöl Extra

Aus den besten einheimischen Sorten produziert. Kaltgepresst. Erste Güteklasse — direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Eventuelle Rückstände haben keinen Einfluss auf die Qualität. Nach Gebrauch wieder verschließen, kühl und lichtgeschützt lagern.

### Huile d'Olive Vierge

Produite à partir des meilleures variétés d'olives autochtones. Extraite à froid. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Les éventuels résidus en fond de bouteille n'altèrent en aucun cas la qualité de l'huile d'olive. Refermer après usage, conserver au frais et à l'abri de la lumière.

Valori Nutrizionali medi per 100 ml  
Average Nutritional values per 100 ml  
Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100ml  
Informations nutritionnelles moyennes par 100 ml

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

### Prodotto in Italia - Product of Italy Produziert in Italien - Produite en Italie

Prodotto e confezionato da: Frantoi Cutrera S.R.L. C/da Piano dell'acqua, 37 - 97012 Chiamonte Guffi (RG) ITALIA.  
Tel +39 0932926187 Fax +390932921757 olio@frantoiutrera.it

Da consumarsi preferibilmente entro il - Best before: Mindestens haltbar bis - A consommer de préférence avant le: [www.cutrera.com](http://www.cutrera.com)



RACCOLTA DIFFERENZIATA: Bottiglia GL71 Raccolta vetro  
- Tappo C/ALL90 Raccolta metalli - Versatore LDPE4  
Raccolta plastica - Capsula C/PVC90 Raccolta plastica.  
Verifica le disposizioni del tuo Comune.

