

Selezione CUTRERA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. Prodotto dalle migliori varietà autoctone locali. Olio di oliva di categoria superiore prodotto direttamente delle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. " **ESTRATTO A FREDDO** " Eventuali residui non pregiudicano la qualità. Richiudere dopo l'uso, conservare al fresco e al riparo dalla luce. **Prodotto in Italia**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. Produced from the best local native varieties. Olive oil of superior quality produced directly from olives and solely by mechanical means. " **COLD EXTRACTION** " Olive oil may develop some deposit which does not alter its quality. Close it after use and store in a cool place away from light. **Product of Italy**

NATIVES OLIVENÖL EXTRA. Olivenöl erster Güteklasse, hergestellt ausschließlich aus Oliven und mit mechanischen Prozessen. Nicht filtriert. Aus den besten einheimischen Sorten produziert. " **KALTGEPRESST** " Eventuelle Rückstände haben keinen Einfluss auf die Qualität. Nach Gebrauch wieder verschließen, kühl und lichtgeschützt lagern. **Produziert in Italien**

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA. Produite à partir des meilleures variétés indigènes locales. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Des éventuels résidus au fond n'en altèrent pas sa qualité. " **EXTRAIT À FROID** " Refermer après l'usage, à conserver au frais et à l'abri de la lumière. **Produit en Italie**

Valori Nutrizionali medi per 100 ml
Average Nutrition facts per 100 ml
Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100ml
Informations nutritionnelles moyennes par 100 ml

kJ 3389 / *kcal* 824
Grassi / Fat / Fett / Lipides91,6 g
di cui Saturi / of which Saturated / davon Gesättigt / dont Saturés14 g
Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides0 g
di cui Zuccheri / of which Sugar / davon Zucker / dont Sucres0 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Protein0 g
Sale / Salt / Salz / Sel0 g

Confezionato da:
FRANTOI CUTRERA S.R.L.
Contrada Piano dell'Acqua 71 - 97012
Chiaromonte Gulfi (RG)
SICILIA - ITALIA
Tel. + 39 - 0932926187
Fax. + 39 - 0932921757
www.frantoicutrera.it
olio@frantoicutrera.it

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before / Mindestens haltbar bis:
À consommer de préférence avant le:



ml.1000