



IMPERIALE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
GARDA TRENTINO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
PRODUCT OF ITALY

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA. Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore. Questa bottiglia garantisce una protezione totale dalla luce. Temperatura ottimale: 12-18 °C.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Certified by a Control Body authorized by the Competent Ministry - ITALY. Keep away from heat sources. This bottle guarantees a total protection from light. Optimal storage temperature: 12-18 °C (54-64 °F).

CAMPAGNA DI RACCOLTA:
OLIVE HARVEST SEASON:

Da consumarsi preferibilmente
entro il: Best before (Lot code):

Valori nutrizionali medi Nutrition facts	ml 100	ml 15*
Energia / Energy	kJ 3389 kcal 824	kJ 508 kcal 124
Grassi / Fat	g 91,6	g 13,7
di cui / of which		
- acidi grassi saturi / Saturated Fat	g 13,5	g 2,0
- acidi grassi monoinsaturi / Monounsaturated Fat	g 71,0	g 10,6
- acidi grassi polinsaturi / Polyunsaturated Fat	g 7,1	g 1,1
Carboidrati / Carbohydrate	g 0	g 0
di cui / of which		
- zuccheri / Sugars	g 0	g 0
Fibre / Fibre	g 0	g 0
Proteine / Protein	g 0	g 0
Sale / Salt	g 0	g 0

*Dose di un cucchiaino da cucina. Dosi per confezione 33.
Serving Size 1 tbsp. Servings per container 33.

Prodotto e
imbottigliato da:
Produced and
bottled by:
AGRIARIA RIVA
DEL GARDA
Via S. Nazario, 4
38066
Riva del Garda
(TN) - ITALY

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO CAP
GLZ VETRO GLASS	PPS PLASTICA PLASTIC
RACCOLTA DIFFERENZIATA WASTE SORTING	

www.agriva.it

Net 0,50 Le (16.9 fl.oz.)

