

46° PARALLELO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

MONOVARIETALE DI CASALIVA

PRODOTTO IN ITALIA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Conservare in luogo fresco al riparo da fonti di calore. Questa bottiglia garantisce una protezione totale dalla luce. Temperatura ottimale: 12-18 °C.

NOSTRA PRODUZIONE / OUR PRODUCTION

ITALIAN SINGLE VARIETY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

"CASALIVA" VARIETY - PRODUCT OF ITALY

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. 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	kJ 508
	kcal 824	kcal 124
Grassi / Fat	g 91,6	g 13,7
di cui / of which		
- acidi grassi saturi / Saturated Fat	g 14,1	g 2,1
- acidi grassi monoinsaturi / Monounsaturated Fat	g 69,6	g 10,4
- acidi grassi polinsaturi / Polyunsaturated Fat	g 7,9	g 1,2
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:
**AGRARIA RIVA
DEL GARDA**
Via S. Nazario, 4
38066
Riva del Garda
(TN) - ITALY

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO CAP
GL73 VETRO GLASS	PP5 PLASTICA PLASTIC
RACCOLTA DIFFERENZIATA WASTE SORTING	

www.agriva.it

Net 0,50 L e (16.9 fl.oz.)

