

46° PARALLELO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO PRODOTTO IN ITALIA

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

NOSTRA PRODUZIONE / OUR PRODUCTION

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 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):

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

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 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 cucchiaio 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. Nazzaro, 4
38066
Riva del Garda
(TN) - ITALY
www.agririva.it



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