

VIOLA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

D.O.P. UMBRIA COLLI ASSISI-SPOLETO

COLLERUITA

Moraio, Frantoio e Leccino delle colline di Roviglieto e Scandolero per il COLLERUITA - D.O.P. Umbria Colli Assisi-Spoleto.

Piante parsimoniose nella forma e nella produzione del frutto, cui s'intreccia la storia della gente che le custodisce tra terra e pietra fino alla raccolta a mano. Solo un'accurata selezione dei frutti permette di ottenere questa persistente carica aromatica di oliva verde; l'equilibrio tra l'amaro e il piccante caratterizza quest'olio tipico dell'Umbria.

CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

Az. Agr. VIOLA S.r.l. Via B.S. Giovanni 11/b
06034 - S. Eracleo - FOLIGNO (PG) Italy
Tel +39 0742 67515 Fax +39 0742392203
www.viola.it - e-mail: info@viola.it

OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE
OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE
OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE
PROCESSI MECCANICI

CONSERVARE LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE
RICHIEDERE IL PRODOTTO DOPO L'USO PER MANTENERE
IN TATTO LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 ml di prodotto	
VALORE ENERGETICO 3389 kJ / 824 kcal	
GRASSI	90g
di cui: acidi grassi saturi	14g
di cui: acidi grassi monoinsaturi	69g
di cui: acidi grassi polinsaturi	9g
CARBOIDRATI	0g
di cui: zuccheri	0g
FIBRE	0g
PROTEINE	0g
SALE	0g
VITAMINA E (*)	17mg

* 1/629 del valore stabilito di riferimento



500ml - e



8 009441 000022