



**Slow Food\***  
**Presidio**

Huile d'Olive Vierge Extra  
Extra Virgin Olive Oil

Huile d'olive de catégorie supérieure  
obtenue directement des olives  
et uniquement par des  
procédés mécaniques

Superior category olive oil obtained  
directly from olives and solely by  
mechanical means

Produit par / Produced by  
Azienda Agricola  
Centonze Antonino  
SS 115, n. 103  
91022 Castelvetro TP  
ITALY

PRODUIT EN ITALIE - PRODUCT OF ITALY



EU  
ORGANIC



PRODUIT EN ITALIE  
PRODUCT OF ITALY



USDA  
ORGANIC  
PRODUCT

**Certified Organic by CCPB s.r.l.**  
**Certifié Biologique par CCPB s.r.l.**  
Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF  
Operatore Controlato n. 4384

Il ne contient aucun des allergènes  
Does not contain allergens

Ingédients: Huile d'olive extra vierge bio  
Ingredients: Organic extra virgin olive oil

Variété | Variety

**Nocellara del Belice**

Fruité Moyen | Medium Fruity

Pressée à froid | Cold pressed

Cueillies à la main | Hand picked

Conserver dans un lieu sec à l'abri  
de la lumière et de la chaleur

Store away from the direct light  
in a cool and dry place

Meilleur avant (voir le fond)

Best before (see bottom)

Nutrition Facts - Valeur Nutritionnelle			
Energy / Energie		per 100 ml	
Energy / Calorie		per 100 ml	
Energy / Calorie	128 kcal		540 kcal
Energy / Calorie	250 kJ		1040 kJ
Total fat / Lipides	14 g	25%	56.4 g
Saturated / Saturés	2.4 g	5%	6.2 g
Monounsaturated / Monoinsaturés	11.2 g	25%	45.4 g
Cholesterol / Cholestérol	0 mg	0%	0%
Sodium / Sodium	0 mg	0%	0%
Carbohydrate / Glucides	0 g	0%	0%
Fibre / Fibre	0 g		

Source négligeable d'autres éléments nutritifs.  
Not a significant source of other nutrients.



**Slow Food\***  
**Presidio**

Olio Extra Vergine di Oliva  
Natives Olivenöl Extra

Olio di oliva di categoria superiore  
ottenuto direttamente dalle olive  
ed unicamente mediante  
procedimenti meccanici

Olivenöl der ersten Güteklasse direkt  
aus Oliven ausschließlich mit  
mechanischen Verfahren gewonnen

Produit par / Produced by  
Azienda Agricola  
Centonze Antonino  
SS 115, n. 103  
91022 Castelvetro TP  
ITALY

ORIGINE ITALIA - ITALIENSCHE PRODUKT



IT BIO 009  
AGRICOLTURA ITALIA



CCPB  
ORGANIC  
PRODUCT

**Certificato Biologico da CCPB s.r.l.**  
**Biologische Urkunde von CCPB s.r.l.**  
Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF  
Operatore Controlato n. 4384

Non contiene allergeni  
Es enthält keine Allergene

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva bio  
Zutaten: Biologisches natives Olivenöl extra

Varietà | Sorte

**Nocellara del Belice**

Fruitato Medio | Mittlere Fruchtigkeit

Spremuto a freddo | Kaltgepresst

Raccolta a mano | Handverlesenen

Conservare in luogo asciutto al riparo  
dalla luce e da fonti di calore

Trocken sowie nach Möglichkeit  
kühl und dunkel lagern

Da consumarsi entro il (vedi sul fondo)

Mindestens haltbar bis (siehe unten)



8 034105 890022

