

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 ml / NUTRITION DECLARATION PER 100 ml / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 ml / NÄHRWERTDEKLARATION JE 100 ml / VOEDINGSWAARDERMELDING IN 100 ml

ENERGIA / ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIE / ENERGIE	3404 kJ / 828 kcal
GRASSI / FAT / MATIÈRES GRASSES / FETT / VETTEN	92 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES / DONT ACIDES GRAS SATURÉS / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / VERZADIGD	13 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / KOHLENHYDRATE / KOOLHYDRATEN	0 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DONT SUCRES / DAVON ZUCKER / WAARVAN SUIKERS	0 g
PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES / EIWEISS / EIWITTEN	0 g
SALE / SALT / SEL / SALZ / ZOUT	0 g

CAMPAGNA DI PRODUZIONE - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / HARVEST - BEST BEFORE: / CAMPAGNE DE RÉCOLTE - À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / ERNTEJAHR - MINDESTENS HALTBAR BIS: / OOGSTJAAR - TEN MINSTE HOUDBAAR TOT:



BOTTIGLIA: GL71 (VETRO) - TAPPO: HDPE 2 (PLASTICA)
RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
ITALY AGRICULTURE
AGRICULTURE ITALIE
LANDWIRTSCHAFT ITALIEN
LANDBOUW ITALIË

Manfredi Barbera & Figli S.p.A. Via Emerico Amari 55/A, 90139 Palermo, Italy
Confezionato in / Packed in / Confectionné à / Verpackt in / Verpakt in:
C.da Forgia snc, 91015 Custonaci (TP), Italy
www.oliobarbera.it
Certified organic by ICEA

R08 **500 ml^e**

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato
dal Ministero competente - **ITALIA**

ULIVETI DI CARLO

“Dedico a mio figlio Carlo questa essenza
di olive in bottiglia con tutto il mio amore /
I dedicate this bottled essence of olives to my
son, Carlo, with all my love” *Manfredi Barbera*



D.O.P. VALLI TRAPANESI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - DA OLIVE DENOCCIOLATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. PRODOTTO ESTRATTO A FREDDO DA OLIVE COLTIVATE E MOLITE IN SICILIA. OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - FROM PITTED OLIVES** ORGANIC. PRODUCT FROM COLD EXTRACTION OF OLIVES GROWN AND MILLED IN SICILY. SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS. STORE CLOSED IN A COOL DRY PLACE, AWAY FROM HEAT SOURCE AND DIRECT SUNLIGHT. **HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - DES OLIVES DENOYAUTEÉ** BIOLOGIQUE. PRODUIT EXTRAIT À FROID À BASE D'OLIVES CULTIVÉES ET PRESSÉES EN SICILE. HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES. À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR. **NATIVES OLIVENÖL EXTRA - AUS ENTSTEINTEN OLIVEN** BIOLOGISCH. KALTEXTRAHIERTES OLIVENÖL AUS IN SIZILIEN ANGEBAUTEN UND GEMAHLENEN OLIVEN. ERSTE ÏIGÜTEKLASSE - DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. AN EINEM KÜHLEN UND TROCKENEN ORT AUFBEWAHREN, FERN VON LICHT UND WÄRMEQUELLEN. **EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING - VAN ONTPIT OLIJVEN** BIOLOGISCH. KOUD GEËXTRAHEERDE OLIE VERKREGEN UIT IN SICILIË VERBOUWDE EN VERMALEN OLIJVEN. RECHTSTREEKS UIT OLIJVEN EN OP MECHANISCHE WIJZE VERKREGEN OLIJFOLIE VAN SUPERIEURE KWALITEIT. BEWAREN OP EEN KOELE EN DROGE PLAATS, VERWIJDERD VAN LICHT EN WARMTEBRONNEN.