

Olio Extra Vergine di Oliva

OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI.
100% ITALIANO. OLIO PRODOTTO IN ITALIA DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA.

Extra Virgin Olive Oil

SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS.
100% ITALIAN. OIL PRODUCED IN ITALY FROM OLIVES GROWN IN ITALY.

huile d'Olive Vierge Extra

HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES.
100% ITALIENNE. HUILE PRODUITE EN ITALIE ET ISSUE D'OLIVES CULTIVÉES EN ITALIE.

Natives Olivenöl Extra

ERSTE GÜTEKLASSE — DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN.
100 % ITALIENISCH. DAS ÖL WIRD AUS ITALIENISCHEN OLIVEN HERGESTELLT UND ITALIEN ABGEFÜLLT.

Extra Jungfruolja

OLIVOLJA AV HÖG KVALITET SOM UTVUNNITS DIREKT UR OLIVER OCH UTESLUTANDE GENOM MEKANISKA PROCESSER.
100 % ITALIENSK. OLJA PRODUCERADE I ITALIEN MED OLIVER SOM ODLATS I ITALIEN.

Dichiarazione nutrizionale: valori medi per/Nutrition declaration: average values for/
Déclaration nutritionnelle: valeurs moyennes pour/ Nährwertdeklaration: durchschnittswerte
pro/Näringsdeklaration : genomsnittsvärden för 100 ml - Energia/Energy/Énergie/Energie/Energi: 3386
Kj/824 Kcal, Grassi/Fat/Graisses/Fett/Fett: 91,5 g, -di cui acidi grassi saturi/of which saturates/dont
acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäuren/varav mättat fett: 13,2 g, Carboidrati/Carbohydrate/Gluci-
des/Kohlenhydrate/Kolhydrat 0 g, -di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/davon Zucker/varav
sockerarter: 0g, Proteine/Protein/Protéines/Eiweiß/Protein: 0g, Sale/Salt/Sel/Salz/Salt: 0g

conservare in luogo fresco e asciutto lontano dalla luce e da fonti di calore/keep in a cool
and dry place protected from light and source of heat/conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri
de la lumière et de la chaleur/An einem kühlen und trockenen Ort vor Licht und Wärmequellen
geschützt aufbewahren/ förvara på en sval och torr plats skyddad från ljus och värmekällor

OLIO ANFOSSO

S.A.S. + VIA IV NOVEMBRE, 95 + CHIUSAVECCHIA + ITALIA
TEL. +39 0183 52.418 + WWW.OLIOANFOSSO.IT



0,750 L e

8



008378 005599

da consumarsi preferibilmente entro il: / best before: /
à consommer de préférence avant le: / mindestens haltbar bis: / bäst före :