

**Dichiarazione nutrizionale: valori medi per/Nutrition declaration:
average values for/Déclaration nutritionnelle: valeurs moyennes
puor/Nährwertdeklaration: durchschnittswerte pro/
Näringsdeklaration: genomsnittsvärden för 100 ml**

Energia/Energy/Énergie/Energie/Energivärde	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/Glucides/Kohlenhydrate/Kolhydimerter	0 g
-di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/ davon Zucker/varav sockerarter	0 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiweiß/Protein	0 g
Sale/Salt/Sel/Salz/Salt	0 g

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

31 e

Olio Anfosso di
Anfosso A. e A. & C. S.a.s.
Via IV Novembre, 95
18027 Chiusavecchia - Imperia Italia
nr. +39 0183 52418
www.olioanfosso.it

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY
FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS.**

100% ITALIAN

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE

**OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT
PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES. 100% ITALIENNE**

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

**ERSTE GÜTEKLASSE - DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIEßLICH
MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. 100 % ITALIENISCH**

EXTRA JUNGFRUOLJA

**OLIVOLJA AV HÖG KVALITET SOM UTVUNNITS DIREKT
UR OLIVER OCH UTESLUTANDE GENOM MEKANISKA
PROCESSER. 100 % ITALIENSK**



**100%
ITALIANO**



**DALLE OLIVE
E DALLE
SUE TERRE**

