

TENUTA BARTOLINA

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

ANTINORI AGRICOLA S.R.L. - VIA S.M. A MACERATA, 31
IN SAN CASCIANO VAL DI PESA (FI)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100ml DI OLIO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100ml / DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE PRO 100 ml	
OLIO DI OLIVA / OLIVE OIL / OLIVENÖL	828 Kcal
VALORE ENERGETICO / ENERGY / BRENNWERT	92 g
GRASSI / FAT / FETT	
DI CUI / OF WHICH / DAVON	
ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FAT / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	15 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI / MONO-SATURATED FAT / EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	70 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI / POLYNSATURATED FAT / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	7 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE	0 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DAVON ZUCKER	0 g
PROTEINE / PROTEINS / PROTEINE	0 g
SALE / SALT / SALZ	0 g

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO,
AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MINISTERO COMPETENTE - ITALIA

1.3312

500 ml e



RISPETTA
L'AMBIENTE