



LAUDEMIO[®]

MARCHESI GONDI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Da consumarsi preferibilmente entro la data _____ L.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO E AL RIPARO DALLA LUCE.

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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

Best if use by the date indicated like above.

STORE IN A COOL, DRY PLACE AND AWAY FROM SUNLIGHT.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

VALORE ENERGETICO / ENERGY	3700KJ/900kcal
GRASSI / FAT	100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATED FAT	14g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI / MONO-UNSATURATED FAT	78g
ACIDI GRASSI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	8g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	0g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	0g
PROTEINE / PROTEIN	0g
SALE / SALT	0g



Prodotto e imbottigliato dall'olivicoltore / produced and bottled by the olive grower: Fattoria di Volmiano Citermesi - Gondi s.s.a.

Via di Volmiano, 28 - Legri - Calenzano (FI) - ITALIA

Campagna di raccolta / Harvest year ____/____

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

PER RICICLO



PRODUCT OF ITALY

contenuto netto
net content **500 ml e**