

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR: / DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE PRO: / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR:	100 ml
ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / ENERGIE	3389 kJ / 824 kcal
GRASSI / FATS / FETT / MATIÈRES GRASSES	91,6 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATED / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / DONT ACIDES GRAS SATURÉS	13,4 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED / EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN / ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	69,6 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI / POLYUNSATURATED / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN / ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	8,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES / KOHLENHYDRATE / GLUCIDES	0 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DAVON ZUCKER / DONT SUCRES	0 g
PROTEINE / PROTEINS / EIWEISS / PROTÉINES	0 g
SALE / SALT / SALZ / SEL	0 g

FRANTOIO FRANCI S.r.l.

Via Achille Grandi, 5
Montenero d'Orcia
Grosseto - ITALY

www.frantoiofranci.com
info@frantoiofranci.it

Conservare in luogo fresco, al
riparo da luce e fonti di calore.
Temperatura ideale: 12-15°C.

Store in a cool, dark place,
away from light and heat.
Ideal temperature: 12-15°C.

BOTTIGLIA GL71 > RACCOLTA VETRO
TAPPO C/PP90 RACCOLTA PLASTICA

ROSE GRAND CRU MONOCULTIVAR OLIVASTRA SEGGIANESE

PRODUCT OF ITALY
ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

500ml e
(16.9 fl oz)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

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

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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