

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 / EIWISS / 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](http://www.frantoiofranci.com)  
[info@frantoiofranci.it](mailto: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

# VILLA MAGRA GRAND CRU MONOCULTIVAR FRANTOIO

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.