

olio extra vergine di oliva

Origine: Italia / estratto a freddo

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

500 ml e

Da conservare al riparo della
luce e dal calore.

Campagna di raccolta:

Da consumarsi preferibilmente entro fine:

Prodotto e confezionato da: **D'Orazio Srl**

Via dell'Ulivo, 1 - 70014 Conversano (BA)

Tel. +39 080 4955442 **N**

www.frantoiodorazio.it

ORIGINE ITALIA
PRODUCT OF ITALY



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO

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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
COLD EXTRACTION

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

MULTVARIETALE - MULTVARIETAL

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Valori nutrizionali medi,
Average nutritional values - 100 ml

Valore energetico, 3449 kJ
Energy value 824 kcal

Grassi, Total Fat 92 g

di cui acidi grassi saturi, of
which saturated fat 13 g

di cui acidi grassi monoinsaturi,
of which monounsaturated fat 67 g

di cui acidi grassi polinsaturi,
of which polyunsaturated fat 12 g

Carboidrati, Carbohydrate 0 g

di cui zuccheri, of which sugars 0 g

Proteine, Protein 0 g

Sale, Salt 0 g
