

**ROMANO**

FRANTOIO dal 1959

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - COLD EXTRACTION**

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

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

Campagna Olearia / Harvest Year

Da consumarsi preferibilmente  
entro il / Best Before

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/  
NUTRITION FACTS / 100 ML  
VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE

824 Kcal/3389 KJ

GRASSI / TOTAL FACTS 91,6 g

Saturi / Saturated 13,8 g

Polinsaturi/Polysaturated 9,4 g

MONOINSATURATI /

MONOINSATURATED 68,7 g

COLESTEROLO / CHOLESTEROL 0,0 g

CARBOIDRATI TOTALI /

TOTAL CARBOHYDRATES 0,0 g

DI CUI ZUCCHERI /

OF WHICH SUGARS 0,0 g

PROTEINE / PROTEIN 0,0 g

SALE / SALT 0,0 g

IMBOTTIGLIATO DA/BOTTLED BY

ROMANO VINCENZO & C. S.A.S.

C. DA CORVO / S. NICOLA

95034 BRONTE (CT) / SICILIA

TEL. +39 095 7723200

[www.romanovincenzo.com](http://www.romanovincenzo.com)

PRODOTTO ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO

Tappo PLASTICA	Capsula PLASTICA	Bottiglia VETRO
		
CHDPE	C/PVC	GL

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni  
del tuo comune

Le  
**SCIARE**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

€ 0,50