

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



CERTIFICATO DA
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MINISTERO COMPETENTE
ITALIA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO

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

**EN · EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – COLD
EXTRACTION**

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

**FR · HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
EXTRACTION À FROID**

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

DE · NATIVES OLIVENÖL EXTRA – KALT GEPRESST
Natives Olivenöl extra - kaltgepresst. Erhalten aus Oliven mit mechanischen Verfahren gewonnen.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100ML NUTRITION FACTS PER 100 ML NAHRWERTTABELLE JE 100 ML

VALORE ENERGETICO / ENERGY / ENERGIE	3389 kJ/824 kcal
GRASSI / FAT / FETT	91.6 g
DI CUI SATURI / SATURATED / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	13.8 g
MONOINSATURI / MONOUNSATURATED / EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	68.7 g
POLINSATURI / POLYNSATURATED / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	9.4 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES / KOHLENHYDRATE	0 g
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS / DAVON ZUCKER	0 g
COLESTEROLO / CHOLESTEROL / CHOLESTERIN	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWEIFS	0 g
SALE / SALT / SALZ	0 g

**PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:
PRODUCED AND PACKAGED BY:
HERGESTELLT UND VERPACKT VON:**
ROMANO VINCENZO SAS
C.DA CORVO S. NICOLA 95034 - BRONTE CT
SICILIA · ITALIA · WWW.ROMANOVINCENZO.COM

0,50 litri e

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E
ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE