

FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA

Aglio, Olio e Peperoncino

INGREDIENTI: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 67,5%,
AGLIO 28%, PEPERONCINO ESSICCATO FRANTUMATO 4,5%

PESO NETTO
90 g e



(vedi lato vaso)

Da consumarsi preferibilmente entro il:

L.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto
Dopo l'apertura conservare in frigo coperto
da olio e consumare
entro 15 giorni

"Piccantissimo del Frantoio"
STR. DEI FRANCESI, 48 SANT'AGATA (IMPERIA) ITALIA

DIFFERENZIAZIONE: VASO GL/70 VETRO - ETICHETTE PAPER - TAPPO C/FE91 METALLO: RACCOLTA
SMALTIMENTO: VASO GL/70 VETRO - ETICHETTE PAPER - TAPPO C/FE91 METALLO: RACCOLTA
RECYCLING: LACE: GENERAL WASTE. RECYCLING: LACE: GENERAL WASTE.
REFUSE DISPOSAL: JAR GL/70 GLASS - LABELS PAPER - CAP C/FE91 METAL.
VERFÜGUNG: KRUG GL/70 GLAS - ETIKETTE PAPER - DECKEL C/FE91 METALL: GETRENNTE
ABFALLSAMMLUNG: SPITZE: UNDIFFERENZIERTE SAMMLUNG. ÜBERPRÜFEN SIE DIE REGELN IHRER GEMEINDE
ÉLIMINATION DES DÉCHETS : POT GL/70 VERRRE - ÉTIQUETTES PAPER - DÉTACHEMENT DES DÉCHETS GÉNÉRAUX
C/FE91 METAL: RECYCLAGE, DÉTACHEMENT DES DÉCHETS GÉNÉRAUX