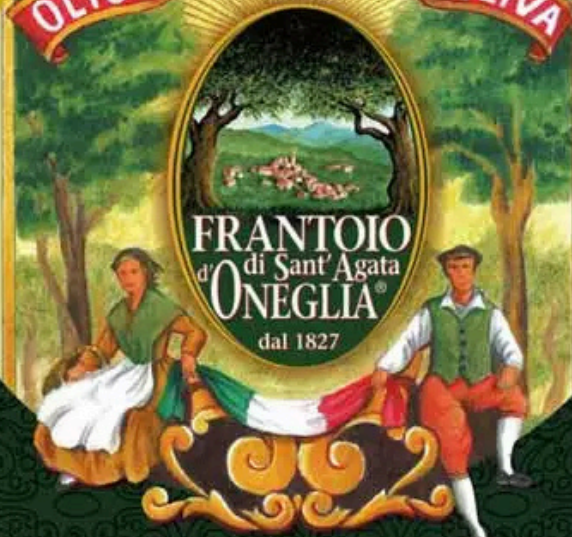


Olio di oliva di
categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



FRANTOIO
di Sant'Agata
d'ONEGLIA®
dal 1827

ORO
Taggiasco®

PRODOTTO IN ITALIA

0,50 l e

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto da olive cultivar Taggiasca selezionate a mano. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. **LAVORATO A FREDDO.** Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Ideale a crudo: su pesci, antipasti di mare, per le salse, nelle insalate. In cottura per frittiture e arrosti.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Produced from hand selected Taggiasca cultivar olives. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. **COLD EXTRACTION.** Keep in a dry and cool place and sheltered from light.

Straight from the bottle its an excellent condiment for fish, seafood appetisers, or in sauces, on mixed salads and in cooking for fried and roast dishes.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML - NUTRITIONAL INFORMATION FOR 100 ML - VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 ML - NÄHRWERTE PRO 100 ML - NÆRINGSINDHOLD PR. 100 ML
Energia / Energy / Énergie / Brennwert / Energi: 3404 kJ / 828 kcal - Grassi / Fat / Lipides/Fett/Fedt: 92g - di cui acidi grassi saturi/of which Saturates/dont Saturés/davon Gesättigte Fettsäuren/heraf mættede fedtsyrer: 15g - Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Kulhydrat: 0g - di cui zuccheri/of which sugari /dont sucres /davon Zucker / heraf sukkerarter: 0g - Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Protein: 0g - Sale / Salt / Sel / Salz / Salt: 0g

Prodotto e confezionato da - Produced and bottled by:
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Mela C.&C. s.a.s.
strada dei Francesi, 48, 18100 Imperia, Italia.
www.frantoiosantagata.com

Non Buttare la bottiglia,
conservalo anche dopo l'uso!
Lauvstille in lavestvågen



ORO Taggiasco®

Monocultivar Taggiasca

PRODOTTO IN ITALIA

Da consumarsi preferibilmente entro il - Best before:

