

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

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia. Estratto a freddo.

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	100 ml	15 ml*
Valore energetico	824 Kcal	124 Kcal
Proteine	0 g	0 g
Carboidrati	0 g	0 g
Grassi	91,6 g	13,7 g
- Saturi	13,8 g	2,1 g
- Monoinsaturi	68,5 g	10,3 g
- Polinsaturi	9,3 g	1,4 g
Zuccheri	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

* 15 ml: cucchiaino da cucina colmo



Raccolta differenziata. Tappo: FE 40 (Acciaio). Bottiglia: GL 71 (Vetro). Verificare disposizioni del proprio comune.

Frantoio Novella&Vignolo

Via Mulinetti, 34 - 16036 Recco (Ge)

Conservare tra i 12 e i 20 gradi. Non disperdere nell'ambiente.