



Treslivos

Olio Extra Vergine di Oliva
Italiano Biologico - estratto a freddo

EXTRA VIRGIN ITALIAN ORGANIC OLIVE
OIL OBTAINED BY COLD EXTRACTION

MONOCULTIVAR SEMIDANA - VARIETY SEMIDANA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 ml di prodotto/ Typical values for 100 ml

Energia - energy **3389 kJ / 824 kcal**

grassi - fat **91.6 g**

di cui - of which
acidi grassi saturi - saturated **14 g**

colesterolo - cholesterol **0.0 g**

carboidrati - carbohydrates **0.0 g**

di cui - of which
zuccheri - sugars **0.0 g**

proteine - protein **0.0 g**

sale - salt **0.0 g**

**AZIENDA AGRICOLA DI ORRU' ANTONELLA
ANNA MARIA - LOCALITÀ CUCCURU AIO
09070 SIAMAGGIORE (OR)**

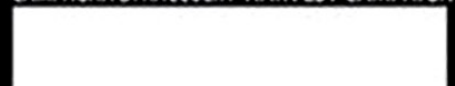
CONFEZIONATO PRESSO ACCADEMIA
OLEARIA S.R.L. - LOC. UNGIAS GALANTÈ
07041 ALGHERO (SS)



T. 14/15 °C

**PRODUCT
OF ITALY**

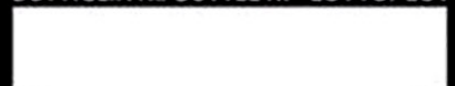
CAMPAGNA DI RACCOLTA - HARVEST CAMPAIGN



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO LA FINE DI - BEST BEFORE



BOTTIGLIA N./ BOTTLE N. LOTTO/ LOT



OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE
OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE
OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE
PROCESSI MECCANICI.

SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL
OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES
AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO AL
RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI
CALORE.

PLEASE KEEP AWAY FROM LIGHT
AND HEAT SOURCES



ilgiglioagriturismo



#ilgiglioagriturismo
#kmgiglio



KLS
design



OPERATORE CONTROLLATO
N. NADP
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT-BIO-006
AGRICOLTURA ITALIA
ITALY AGRICULTURE



100ml e