



CENTUMBRIE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P UMBRIA
COLLI DEL TRASIMENO



100ml e



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO
OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE
MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

VAL. ENERGETICO 824 kcal / 3449 kj

GRASSI 92 g

DI CUI SATURI 14 g

CARBOIDRATI 0 g

DI CUI ZUCCHERI 0 g

PROTEINE 0 g

SALE 0 g

PRODOTTO CONFEZIONATO DA CM S.R.L.
VIA OSTERIA SAN MARTINO 31/C AGELLO
MAGIONE (PG) - FRANTOIO@CM-SRL.ORG
CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DAL CALORE



CENTUMBRIE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO





WWW.CENTUMBRIE.COM



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO
CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

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

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO 824 kcal / 3449 kj

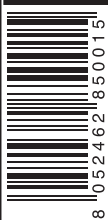
GRASSI	92
DI CUI SATURI	14
CARBOIDRATI	0
DI CUI ZUCCHERI	0
PROTEINE	0
SALE	0

CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DAL CALORE

PRODOTTO CONFEZIONATO DA CM S.R.L.
VIA OSTERIA SAN MARTINO 31/C
AGELLO - MAGIONE (PG)
FRANTOIO@CM-SRL.ORG



VE



250 ml e



CENTUMBRIE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO





WWW.CENTUMBRIE.COM

La particolarità del nostro olio è legata al microclima originale, che arricchisce le olive di un sapore inedito, valorizzato dall'alta qualità delle tecniche più innovative del Frantoio Centumbrie.



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO**

CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

**OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE
DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI**

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO 824 kcal / 3449 kj

GRASSI 92 g/g

DI CUI SATURI 14 g/g

CARBOIDRATI 0 g/g

DI CUI ZUCCHERI 0 g/g

PROTEINE 0 g/g

SALE 0 g/g



CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DAL CALORE

PRODOTTO CONFEZIONATO DA CM S.R.L.

VIA OSTERIA SAN MARTINO 31/C

AGELLO - MAGIONE (PG)

FRANTOIO@CM-SRL.ORG



VE

500 ml e



WWW.CENTUMBRIE.COM

La particolarità del nostro olio è legata al microclima originale, che arricchisce le olive di un sapore inedito, valorizzato dall'alta qualità delle tecniche più innovative del Frantoio Centumbrie.



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO**

CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

**OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE
DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI**

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO 824 kcal / 3449 kJ

GRASSI 92 g/g

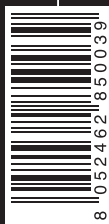
DI CUI SATURI 14 g/g

CARBOIDRATI 0 g/g

DI CUI ZUCCHERI 0 g/g

PROTEINE 0 g/g

SALE 0 g/g



CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DAL CALORE

PRODOTTO CONFEZIONATO DA CM S.R.L.
VIA OSTERIA SAN MARTINO 31/C
AGELLO - MAGIONE (PG)
FRANTOIO@CM-SRL.ORG



VE

750 ml e



CENTUMBRIE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO

