

**Olio Extra Vergine di Oliva Biologico/Organic Extra Virgin Olive Oil/Huile d'Olive Extra Vierge
Biologique/Bio- Olivenöl Extra Vergine/Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico/Biologische Extra
Vierge Olijfolie**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100 ml DI PRODOTTO/NUTRITIONAL DECLARATION - AVERAGE VALUES PER 100 ml OF PRODUCT/DÉCLARATION NUTRITIONNELLE - VALEURS MOYENNES POUR 100 ml DE PRODUIT/NÄHRWERTDEKLARATION - DURCHSCHNITTSWERTE PRO 100 ml PRODUKT/DECLARACIÓN NUTRICIONAL - VALORES MEDIOS POR 100 ml DE PRODUCTO/VOEDINGSWAARDEVERKLARING - GEMIDDELDE WAARDEN PER 100 ml PRODUCT

Energia/Energy value/Valeur énergétique/ Energiewert/Valor energético/Energiewaarde	828 Kcal- Kj 3404
Grassi/Fats/Graisses/Fette/Vetten	92 g
di cui acidi grassi saturi:/of which saturated fatty acids:/dont des acides gras saturés :/davon gesättigte Fettsäuren:/de los cuales ácidos grasos saturados:/waarvan verzadigde vetzuren:	16,7 g
acidi grassi monoinsaturi:/monounsaturated fatty acids:/acides gras monoinsaturés :/einfach ungesättigte Fettsäuren:/Acidos grasos monoinsaturados:/enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	68,0 g
acidi grassi polinsaturi:/polyunsaturated fatty acids:/acides gras polyinsaturés:/mehrfach ungesättigte Fettsäuren:/ácidos grasos poliinsaturados:/meervoudig onverzadigde vetzuren:	7,3 g
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate/Hidratos de carbono/Koolhydraten	0,0 g
di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/davon zucker/de los cuales azúcares/waarvan suikers	0,0 g
Proteine/Proteins/Protéines/Proteine/Proteínas/Eiwitten	0,0 g
Sale/Salt/Sel/Salz,Sal/Zout	0,0 g

Ingredienti/Ingredients/Ingrédients/Zutaten/Ingredientes/Ingredienten

Olio Extra Vergine di Oliva/Extra Virgin Olive Oil/Huile d'Olive Vierge Extra/Extra Natives Olivenöl/Aceite de Oliva Virgen Extra/Extra Vierge Olijfolie

Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive raccolte a mano - Estratto a freddo./Superior category olive oil, obtained directly from olives and solely by mechanical means. Hand-picked olives - Cold pressed./Huile d'olive de catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Olives cueillies à la main - Pressées à froid./Olivenöl der Spitzenklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen. Handgepflückte Oliven – Kaltgepresst./Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y únicamente mediante procedimientos mecánicos. Aceitunas recogidas a mano - Prensadas en frío./Olijfolie van superieure kwaliteit, rechtstreeks uit olijven verkregen en uitsluitend via mechanische processen. Handgeplukte olijven – Koudgeperst.

Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da luce e fonti di calore/Store in a cool, dry place away from light and heat sources/Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur/An einem kühlen, trockenen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren/Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz y de fuentes de calor/Bewaren op een koele, droge plaats verwijderd van licht en warmtebronnen.

Paese di origine/Country of origin/Pays d'origine/Herkunftsland/País de origen/Land van herkomst
Italia/Italy/Italie/Italien/Italia/Italië

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA/PRODUCED AND PACKAGED BY/PRODUIT ET EMBALLÉ PAR/PRODUZIERT UND VERPACKT VON/PRODUCIDO Y ENVASADO POR/GEPRODUCEERD EN VERPAKT DOOR
Azienda Agricola Tenuta Collotta, Via Galvani 03, 94012 BARRAFRANCA (EN) SICILIA – ITALIA

CONTENUTO/CONTENT/CONTENU/INHALT/CONTENIDO/INHOUD

5 L e

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:/BEST BEFORE:/A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE:/MINDESTENS HALTBAR BIS:/CONSUMIR PREFEREMENTE ANTES DEL:/TEN MINSTE HOUDBAAR TOT:

Fare riferimento alla data sulla confezione/Please refer to the date on the packaging/Veuillez vous référer à la date figurant sur l'emballage/Bitte beachten Sie das Datum auf der Verpackung/Consulte la fecha en el envase/Raadpleeg de datum op de verpakking

