



OIL d'OLIVA

EXTRAVERGINE BIO

Molito e imbottigliato da:
**Frantoio Oleario D.I.V.
di De Ieso Vincenzo**
Contrada Piane 176
82020 Pago Veiano
(BN)

Olio ottenuto
direttamente dalle olive e
unicamente mediante
procedimenti meccanici

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr di prodotto

Energia: 3.758 KJ/899 kcal

Grassi: 99,90 g di cui

- acidi grassi saturi: 14,40 g

- acidi grassi monoinsaturi: 72,10 g

- acidi grassi polinsaturi: 13,40 g

Colesterolo: 0 mg

Carboidrati: 0 g di cui

- Zuccheri: 0 g

Proteine: 0 g

Sale: 0 g

Conservare al riparo da luce e calore

Per godere appieno delle sue proprietà organolettiche se ne
consiglia il consumo entro 12/18 mesi dall'estrazione.

Campagna: Novembre 2022 | Lotto 1/22

Confezionato il:



l'Agro di Lidia e Nicola
colture e prodotti bio

info@lagrodilidiaenicola.it

www.lagrodilidiaenicola.it