

19 85

Imbottigliato da: / Bottled by:
Frantoi Covato s.r.l. - Via della Fontana
C.da San Giacomo - 97100 Ragusa (RG)
+39 0932 231262 - info@frantoicovato.it

www.frantoicovato.it

Filtrato in modo da garantire le proprietà organolettiche più a lungo nel tempo.
Conservare al riparo dalla luce.

Filtred so ad to ensure the organoleptic properties longer in time. Store in a cool place from light.

CAPSULA > C/PVC90 → TAPPO > C/HDPE2
raccolta plastica raccolta plastica



← BOTTIGLIA > GL71
raccolta vetro

Raccolta Differenziata: verificare le disposizioni del proprio comune



19 85

Olio extravergine di oliva

PRODOTTO ITALIANO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO

EXTRA VERGIN OLIVE OIL
COLD EXTRACTION

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACTS
VALORI MEDI PER 100ML DI PRODOTTO E RAZIONE D'USO DI 15ML (1 CUCCHIAIO CA.)
AVERAGE VALUES PER 100ML OF PRODUCT AND PORTION OF 15ML (1 TIPS)

	100 ml	15 ml
VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE	824Kcal / 3389Kj	120Kcal / 502Kj
GRASSI / TOTAL FAT	92,0g	14,0g
SATURI / SATURED	14,0g	2,0g
CARBIDRATI TOTALI / TOTAL CARBOHYDRATES	0,0g	0,0g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	0,0g	0,0g
PROTEINE / PROTEIN	0,0g	0,0g
SALE / SALT	0,0g	0,0g

Campagna Olearia / Harvest Year

250 ml e
8,45 fl. oz.

Da consumarsi
preferibilmente entro il:
Best before end:



Lotto / Lot