

# I MURI

DOP MONTI IBLEI

*Sottozona Frigintini*



Certificato da Organismo  
di Controllo autorizzato  
dal MASAF

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](http://www.frantoicovato.it)

CAPSULA > C/PVC90 → TAPPO > C/HDPE2  
raccolta plastica ←← raccolta plastica  
←← BOTTIGLIA > GL71  
raccolta vetro



Raccolta Differenziata: verificare le disposizioni del proprio comune

Filtrato in modo da garantire le proprietà  
organolettiche più a lungo nel tempo.  
Conservare al fresco e al riparo dalla luce.  
*Filtered so as to ensure the organoleptic  
properties longer in time.  
Store in a cool place away from light.*



*olio extra vergine di oliva*

**DOP**  
**MONTI IBLEI**  
*Sottozona Frigintini*

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
ESTRATTO A FREDDO**

*EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
COLD EXTRACTION*

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto  
direttamente dalle olive e 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 15 ML (1 CUCCHIAIO CA.)		
AVERAGE VALUES PER 100ML OF PRODUCT AND PORTION OF 15ML (1 TSP)		
	100 ml	15 ml
VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE	824 Kcal/3389 KJ	120kcal/502KJ
GRASSI / TOTAL FAT	92,0 g	14,0 g
SATURI / SATURATED	14,0 g	2,0 g
CARBOIDRATI TOTALI / TOTAL CARBOHYDRATES	0,0 g	0,0 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	0,0 g	0,0 g
PROTEINE / PROTEIN	0,0 g	0,0 g
SALE / SALT	0,0 g	0,0 g

Campagna Olearia / Harvest Year

**250 ml e** Da consumarsi preferibilmente  
**8,45 fl. oz.** entro il / *Best Before*



Lotto / Lot