

I MURI
IGP
SICILIA



Certificato da
Pubblica Autorità
autorizzata 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

CAPSULA > C/PVC90
raccolta plastica

TAPPO > C/HDPE2
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.



i Muri

olio extra vergine di oliva

IGP
SICILIA

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 (1CUCCHIAIO CA.)
AVERAGE VALUES PER 100ML OF PRODUCT AND PORTION OF 15ML (1TSP)

	100 ml	15 ml
VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE	824 Kcal/3389 KJ	120kcal/502KJ
GRASSI / TOTAL FAT	92,0 g	14,0 g
SATURI / SATURED	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

Bottiglia n° Campagna Olearia / Harvest Year

Da consumarsi preferibilmente
entro il / Best Before

250 ml e
8,45 fl. oz. Lotto / Lot

