

Olivenöl

Unser Olivenöl extra vergine (Monocultivar Roggianella) aus biologischem Anbau in höchster Qualität können Sie direkt bei uns im Restaurant kaufen.

Flasche 250 ml CHF 12.50



FRANTOIO
Santa Lucia

Olio
EXTRA VERGINE DI OLIVA
Biologico

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici da olive raccolte in Italia.
ESTRATTO A FREDDO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
Valori medi g/100 ml		
ENERGIA	3389 Kj / 842 Kcal	
GRASSI		91,6 g
ACIDI GRASSI SATURI		14,9 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI		69,4 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI		7,3 g
COLESTEROLO		0 g
CARBOIDRATI		0 g
di cui zuccheri		0 g
FIBRE		0 g
PROTEINE		0 g
SALE		0 g

Prodotto da sole olive italiane e confezionato da
Frantoio Santa Lucia S.r.l.
C.da Santa Lucia - 87017 ROGGIANO GRAVINA (CS)
Cell. 340 3451914 - info.santalucia@gmail.com
Partita IVA 0 2 8 6 4 9 6 0 7 8 2

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 007
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N° **H83H**

Da consumarsi preferibilmente entro il / Best Before: **LOTTO**

Da conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. **250 ml e**