



**OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA**
ESTRATTO A FREDDO



Giuseppe Calvi & C.

ONEGLIA



1Le
OLIO ITALIANO

**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**
100% Olio Italiano

Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante
procedimenti meccanici.
Conservare al riparo dalla luce
e da fonti di calore.

Da consumarsi preferibilmente entro:
vedi coperchio

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian Oil
Cold extraction

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

Store away from light and heat.
Best before: see lid

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
Produit Italien
Extrait à froid

huile d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives
et uniquement par
des procédés mécaniques.
Tenir loin de source de chaleur et de lumière.
A conserver de préférence avant: voir
couvercle.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
Italienisches Produkt
Kaltextraktion

erste Güteklasse - direkt aus Oliven
ausschließlich mit mechanischen
Verfahren gewonnen
Bitte für Licht und Hitze schützen
Mindestens haltbar bis Ende: siehe Deckel.



**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**
COLD EXTRACTION



Giuseppe Calvi & C.

ONEGLIA



1Le
ITALIAN OIL

1Le

Valori nutrizionali per 100 ml
Nutrition Facts per 100 ml
Valeur Nutritives pour 100 ml
Nährwerte je 100 ml

Energia Energy 3451 kJ
Energie 824 kcal

Grassi Fat Lipides Fett 91.6 g
di cui: acidi grassi saturi
of which Saturates
dont acides gras saturés 13.5 g
davon gesättigte Fettsäure

Carboidrati Carbohydrates 0 g
Glucides Kohlenhydrate
di cui Zuccheri of which Sugars
dont Sucres davon Zucker 0 g

Proteine Protein 0 g
Protéines Eiweiß

Sale Salt Sel Salz 0 g

INSIEME PER L'AMBIENTE

Lattina Can Bidon Blechdose	FE 40	Metalli Metals Métaux Métalle
Tappo Cap Bouchon kappe	HDPE2	Plastica Plastic Plastique Plastik



GIUSEPPE CALVI & C. srl
Via Garesio 56 - 18100 Imperia, Italia
www.ollocalvi.it



8 009838 000451