



— DAL 1911 —

# Olio Carli

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
DELICATO



1927

FORNITORI  
PONTIFICI

1937

FORNITORI  
REAL CASA

PRODOTTO NELL'UNIONE EUROPEA

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DELICATO  
EXTRAITE A FROID**

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et  
uniquement par des procédés mécaniques.

L'Huile d'Olive Vierge Extra Delicato est caractérisée par un arôme délicat et  
légèrement amandé. **Conservation** : conserver en lieu frais, à l'abri de la lumière.

**PRODUITE DANS L'UNION EUROPÉENNE**

**NATIVES OLIVENÖL EXTRA DELICATO  
KALTEXTRAKTION**

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.  
Das Native Olivenöl Extra Delicato ist durch ein delikates und leicht mandelartiges  
Aroma charakterisiert. **Aufbewahrung**: Kühl, vor Licht geschützt.

**IN DER EUROPÄISCHEN UNION HERGESTELLT**

FRATELLI

**Carli**

[WWW.OLIOCARLI.COM](http://WWW.OLIOCARLI.COM)

0,75l e



Déclaration nutritionnelle ( Valeurs moyennes pour 100 ml )  
Nährwertdeklaration (Durchschnittswerte pro 100 ml)

Énergie / Energie	3389 kJ / 824 kcal
Matières grasses / Fett	92 g
dont acides gras saturés	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	
Glucides / Kohlenhydrate	0 g
dont sucres / davon Zucker	0 g
Protéines / Eiweiß	0 g
Sel / Salz	0 g



THIS PAPER  
RESPECTS  
THE MOST ADVANCED  
STANDARDS OF  
SUSTAINABILITY.

**A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE :**  
**MINDESTENS HALTBAR BIS:**



FRATELLI CARLI S.P.A. - IMPERIA, VIA GARESSIO, 11 - ITALIA