



— DAL 1911 —

Olio Carli

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
FRUTTATO



1927

FORNITORI
PONTIFICI

1937

FORNITORI
REAL CASA

PRODOTTO NELL'UNIONE EUROPEA

**HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA FRUTTATO
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 Fruttato a un goût marqué et persistant, typique des olives dont elle est issue, et elle donne un caractère unique à chaque plat.

Conservation : conserver en lieu frais, à l'abri de la lumière.
PRODUITE DANS L'UNION EUROPEENNE

**NATIVES OLIVENÖL EXTRA FRUTTATO
KALTEXTRAKTION**

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Dasz Native Olivenöl Extra Fruttato hat einen kräftigen und nachhaltigen Geschmack, typisch für die Oliven, aus dem es stammt. Es verleiht jedem Gericht einen unvergleichlichen Charakter. Aufbewahrung: Kühl, vor Licht geschützt.

IN DER EUROPÄISCHEN UNION HERGESTELLT

FRATELLI
Carli

WWW.OLIOCARLI.COM

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 davon gesättigte Fettsäuren | 14 g |
| Glucides / Kohlenhydrate | 0 g |
| dont sucres / davon Zucker | 0 g |
| Protéines / Eiweiß | 0 g |
| Sel / Salz | 0 g |



0,5l e



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