



Premium extra virgin olive oil



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### IL CONTADINO MELCHIORRI

DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTO DELL'OLIVO MELCHIORRI</b>
INGREDIENTI	Olio extra vergine di oliva.
CARATTERISTICHE	Estratto a freddo. Filtrato.
COLORE	Verde – Giallo
ODORE	Delicato, fruttato di oliva.
SAPORE	Delicato crudo, fragrante cotto.



Premium extra virgin olive oil

VALORI NUTRIZIONALI	<p>Valori medi per 100 ml di olio/Average nutritional values per 100 ml of oil</p> <p>Valore energetico/ Energy value Kcal 824- KJ3389</p> <p>Grassi/Fat 92g di cui Saturi/ Saturated 14g Polinsaturi/Polyunsaturated 10g Monoinsaturi/Monounsaturated 70g</p> <p>Carboidrati/Carbohydrate 0g di cui Zuccheri/Sugars 0g</p> <p>Proteine/Protein 0g Sale/Salt 0g</p> <p>Non contiene risorse significative di Fibre, Vitamina A, Vitamina C, Calcio e Ferro. Not a significant source of Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron.</p>
ALLERGENI	Non contiene allergeni. Non contiene conservanti. Non contiene coloranti. Senza OGM. Adatto al consumo vegano.
DICHIARAZIONI	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

SCADENZA	18 mesi Sulla confezione è indicato: il Lotto Gregoriano che specifica il giorno di produzione e la data di scadenza del prodotto.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.
UTILIZZO	Adatto al consumo alimentare.
TRASPORTO e STOCCAGGIO	Trasporto a temperatura ambiente. Stoccaggio preferibilmente non superiore ai 25 °.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	OLEIFICIO MELCHIORRI GIANFRANCO SNC Via Giovanni Marcora, 53 Loc. Madonna di Lugo 06049 SPOLETO (PG)