

FUNARO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO / varietà: NOCELLARA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e ed unicamente mediante procedimenti meccanici.

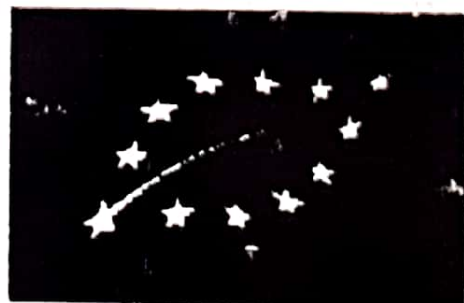
Prodotto e Confezionato da Oleifici Asaro dal 1916 s.r.l. in
c.da Formeca -Camarro, Partanna (Tp) - Italia
per conto di Funaro srl Azienda Vinicola, c.da Scavi S.S. 188
Santa Ninfa (Tp) - Italia

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml di prodotto

Valore Energetico	824 Kcal/3389 KJ
Grassi, di cui	91,6 g
saturi	14 g
monoinsaturi	69,7 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0g
Proteine	0 g
Sale	0 g

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT- BIO- 004
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato
n. 37859



LITRI 5 e

PRODOTTO ITALIANO



Campagna Olearia 2020/2021 L.28MK292
Consumare preferibilmente entro 28/04/2022
Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore