

FUNARO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO / varietà: NOCELLARA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive 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 s.r.l. 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
monosaturi	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 5e

PRODOTTO ITALIANO



Campagna Olearia 2022/2023

L.02NS281

Consumare preferibilmente entro 02/05/2024

Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore