

75cl e



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*Olio italiano prodotto a freddo*



*Franto a regola d'arte  
da sole olive di varietà Taggiasca*

GIUSEPPE CALVI & C.  
VIA GARESSIO 56, IMPERIA ONEGLIA

*Mosto Oro*  
*Olive Taggiasca*

## *Mosto Oro*

Il Mosto Oro è ottenuto da una selezione di Olive della più nobile varietà, la Taggiasca, raccolte a mano e frante a freddo. Esso accompagna eccellentemente tutti i piatti più delicati, ed è in particolare impareggiabile sul pesce.

Prodotto a freddo - Conservare al riparo da luce e fonti di calore

### Valori Nutrizionali Nährwerte

per 100 ml / je 100 ml	
<b>Energia / Energie</b>	3451 KJ 824 Kcal
<b>Grassi / Fett</b>	91.6 g
di cui / davon:	
- Acidi grassi saturi: gesättigte Fettsäuren:	15 g
- Acidi grassi monoinsaturi / einfach ungesättigte Fettsäuren:	70 g
<b>Carboidrati / Kohlenhydrate</b>	0 g
di cui: Zuccheri / davon: Zucker	0 g
<b>Proteine / Eiweiß</b>	0 g
<b>Sale / Salz</b>	0 g

### NATIVES OLIVENÖL EXTRA ITALIENISCHES PRODUKT

Das Öl Mosto Oro wird aus der Taggiasca-Olive gewonnen.

Es besitzt einen warmen Gelbton, ist leicht fruchtig im Geschmack mit einer ausgeprägt süßlichen Note. Hervorragend zu allen fein aromatischen Gerichten.

#### Kaltextraktion Olivensorte Taggiasca

Bitte vor Licht und Hitze schützen



Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici - Erste Güteklasse - Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Raccolta - Ernte :

Da consumarsi pref. entro:  
Mindestens haltbar bis:

Inhalt: Giuseppe Calvi & C. srl  
750 ml Via Garesio 56, 18100 Imperia Oneglia  
Italia - www.olioalvi.it - tel. +39 0183 29.28.51