



FRANTOIO
MANESTRINI

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

GARDA DOP
BRESCIANO

*Natives Olivenöl Extra G.U.
Extra Virgin Olive Oil PDO
Garda Bresciano*



0,75Le

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

GARDA D.O.P.
BRESCIANO

Denominazione di Origine Protetta
Protected Designation of Origin
Geschützte Ursprungsbezeichnung

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

*Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.*

Quest'olio è consigliato per un utilizzo a crudo, ottimo su verdure, pesce di lago, carne alla griglia.
We suggest using it raw, excellent on vegetables, lake fish and grilled meats.

Dieses Öl passt hervorragend zu Gemüse, Seefisch und Grillfleisch.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 ML DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE JE 100 ML	
VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE/ENERGIEWERT	(KJ/KCAL/COOKJ)
GRASSI / FAT / FETT	81,80 g
DI OLI / OF WHICH / DAVON:	
- SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	14 g
- MONOSATURI / MONO-UNSATURATES / EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	70 g
- POLISATURI / POLYUNSATURATES / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTE	7,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENWASSER	0 g
DI OLI / OF WHICH / DAVON:	
- ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWES	0 g
SALE / SALT / SALZ	0 g

FRANTOIO
MANESTRINI.
via P. Avanzi, 7

25080 Soiano del Lago (BS) Italy
Tel. +39 0365 502231 - www.manestrini.it

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf.
Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Zertifiziert durch eine vom Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali autorisierte Kontrollstelle.



CAMPAGNA DI RACCOLTA
OLIVE SEASON / OLIVENSAISON
Tenere al riparo da fonti di luce e calore
Keep away from heat and light
Fernhalten von Hitze und Licht

Da consumarsi preferibilmente entro il
Best before / Mindestens haltbar bis:



FRANTOIO
MANESTRINI

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

GARDA DOP
BRESCIANO

*Natives Olivenöl Extra G.U.
Extra Virgin Olive Oil PDO
Garda Bresciano*



0,50Le

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

GARDA D.O.P.
BRESCIANO

Denominazione di Origine Protetta
Protected Designation of Origin
Geschützte Ursprungsbezeichnung

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

*Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.*

Quest'olio è consigliato per un utilizzo a crudo, ottimo su verdure, pesce di lago, carne alla griglia.
We suggest using it raw, excellent on vegetables, lake fish and grilled meats.

Dieses Öl passt hervorragend zu Gemüse, Seefisch und Grillfleisch.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 ML DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE JE 100 ML	
VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE/ENERGIEWERT	(KJ/KCAL/COOKJ)
GRASSI / FAT / FETT	81,80 g
DI OLI / OF WHICH / DAVON:	
- SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	14 g
- MONOSATURI / MONO-UNSATURATES / EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	70 g
- POLISATURI / POLYUNSATURATES / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTE	7,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENWASSER	0 g
DI OLI / OF WHICH / DAVON:	
- ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWES	0 g
SALE / SALT / SALZ	0 g

FRANTOIO
MANESTRINI.
via P. Avanzi, 7

25080 Soiano del Lago (BS) Italy
Tel. +39 0365 502231 - www.manestrini.it

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf.
Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Zertifiziert durch eine vom Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali autorisierte Kontrollstelle.



CAMPAGNA DI RACCOLTA
OLIVE SEASON / OLIVENSAISON
Tenere al riparo da fonti di luce e calore
Keep away from heat and light
Fernhalten von Hitze und Licht

Da consumarsi preferibilmente entro il
Best before / Mindestens haltbar bis:





FRANTOIO
MANESTRINI

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

GARDA DOP
BRESCIANO

*Natives Olivenöl Extra G.U.
Extra Virgin Olive Oil PDO
Garda Bresciano*



0,25Le

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

GARDA D.O.P.

BRESCIANO

Denominazione di Origine Protetta

Protected Designation of Origin

Geschützte Ursprungsbezeichnung

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

*Superior category olive oil obtained directly from
olives and solely by mechanical means.*

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

Ques'olio è consigliato per un utilizzo a crudo,
ottimo su verdure, pesce di lago, carne alla griglia.
*We suggest using it raw, excellent on vegetables, lake
fish and grilled meats. Dieses Öl passt hervorragend
zu Gemüse, Seefisch und Grillfleisch.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML	
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 ML	
DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 ML	
VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE/ENERGIEWERT	2240 CAL/9380 KJ
GRASSI/TOT FATT	81,80 g
DI CUI DI NACCH / DAWON:	
- SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	14 g
- MONOSATURI / MONO-UNSATURATES / EINHACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	70 g
- POLISATURI / POLYUNSATURATES FAT / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTE	7,8 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES / KOBLENHYDRATE	0 g
DI CUI DI NACCH / DAWON:	
- ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIHWEIß	0 g
SALE / SALT / SALZ	0 g

FRANTOIO MANESTRINI.

VIA P. AVANZI, 7

25080 SOIANO DELLAGO (BS) ITALY

TEL. +39 0365 502231 - WWW.MANESTRINI.IT

CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO

AUTORIZZATO DAL MIPAAF

CERTIFIED BY CONTROL BODY AUTHORIZED BY MINISTERO
DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI.

ZERTIFIZIERT DURCH EINE VOM MINISTERO DELLE
POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
AUTORISIERTE KONTROLLSTELLE.



CAMPAGNA DI RACCOLTA
OLIVE SEASON / OLIVENSAISON

Tenere al riparo da fonti di luce e calore

Keep away from heat and light

Fernhalten von Hitze und Licht

Da consumarsi preferibilmente entro il
Best before / Mindestens haltbar bis.

0,25Le



8 033447 450239