



FRANTOIO
MANESTRINI

Casaliva

OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

100% ITALIANO

0,25 / e

Olivo Extra Vergine di Oliva Monocultivar Casaliva

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

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

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

ITALIANO Olivo estratto in Italia da olive coltivate in Italia
Extra Virgin Olive Oil varieties of Casaliva
Extra-reines Olivenöl Oliven Sorte CASALIVA

Olivo extravergine di oliva CASALIVA

Quest'olio extravergine di oliva è ricavato dall'estrazione a freddo di olive della varietà CASALIVA. Nella dieta mediterranea quest'olio è il principe della tavola.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER: DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE:	100 ml
VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE/ENERGIEWERT	824 Kcal/3389 KJ
GRASSI / FAT / FETT di cui / of which / davon:	91,60 g
- Saturi / saturates / Gesättigte Fettsäuren	14 g
- Monoinsaturi / Monounsaturated / einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
- Polinsaturi / Polyunsaturated Fat / mehrfach ungesättigte Fette	7,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENYDRATE di cui / of which / davon:	0 g
- Zuccheri / Sugars / Zucker	0 g
Proteine / Protein / Eiweiß	0 g
Sale / Salt / Salz	0 g

FRANTOIO

MANESTRINI.

Via P. Avanzi, 7 - 25080 Soiano del Lago (BS)
Italy - Tel. 0365.502231
www.manestrini.it

0,25 / e

Eventuali sedimenti sul fondo denotano una lavorazione artigianale / Jede Sediment auf dem Boden stammen aus einer Handarbeit / Any sediment on the bottom denote crafts mill

CAMPAGNA OLEARIA
OLIVENSAISON/OLIVE SEASON

Tenere al riparo da fonti di luce e calore - Fernhalten von Hitze und Licht - Keep away from heat and light

Da consumarsi preferibilmente entro il
Mindestens haltbar bis / Best before



8 033447 450185



Frantoio
MANESTRINI
Soiano del Lago (BS)

Casaliva

OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
100% ITALIANO

0,500 / e

Olivo Extra Vergine di Oliva Monocultivar Casaliva

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

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

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

ITALIANO Olivo estratto in Italia da olive coltivate in Italia
Extra Virgin Olive Oil varieties of Casaliva
Extra-reines Olivenöl Oliven Sorte CASALIVA

Olivo extravergine di oliva CASALIVA

Quest'olio extravergine di oliva è ricavato dall'estrazione a freddo di olive della varietà CASALIVA. Nella dieta mediterranea quest'olio è il principe della tavola.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER: DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE:	100 ml
VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE/ENERGIEWERT	824 Kcal/3389 KJ
GRASSI / FAT / FETT di cui / of which / davon:	91,60 g
- Saturi / saturates / Gesättigte Fettsäuren	14 g
- Monoinsaturi / Monounsaturated / einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
- Polinsaturi / Polyunsaturated Fat / mehrfach ungesättigte Fette	7,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENYDRATE di cui / of which / davon:	0 g
- Zuccheri / Sugars / Zucker	0 g
Proteine / Protein / Eiweiß	0 g
Sale / Salt / Salz	0 g

L. T01135219

Frantoio
MANESTRINI

Via P. Avanzi - 25080 Soiano del Lago (BS)
Italy - Tel. 0365.502231
www.manestrini.it - info@manestrini.it

0,50 / e

Eventuali sedimenti sul fondo denotano una lavorazione artigianale / Jede Sediment auf dem Boden stammen aus einer Handarbeit / Any sediment on the bottom denote crafts mill

CAMPAGNA OLEARIA 2019/2020
OLIVENSAISON/OLIVE SEASON 2019/2020

Tenere al riparo da fonti di luce e calore - Fernhalten von Hitze und Licht - Keep away from heat and light

Da consumarsi preferibilmente entro il
Mindestens haltbar bis / Best before

30.06.2021



8 033447 450147