

# OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

## DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

### Denominazione di Origine Protetta

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

(GB) Extra virgin olive oil (DE) Natives Olivenöl extra (FR) huile d'olive vierge extra (GB) Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

(DE) Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen (FR) Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

(I) Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore (GB) Store away from direct light and heat (DE) Vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren (FR) A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Certificato da Autorità Pubblica designata dal Mipaaf

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / NAHRWERT  
DEKLARATION / DECLARATION NUTRITIONNELLE - PER 100 ML

Energia / Energy / Energie / Énergie 3389Kj / 824 kcal - Grassi / Fat / Fett / Graisses 91,6 g di cui acidi: Grassi saturi / of which Saturés / Davon: gesättigte Fettsäuren / dont : acides gras saturés 14,0 g - Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides / 0 g - di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker / dont sucres 0 g - Proteine / Protein / Eiweiß / Protéines 0 g - Sale / Salt / Salz / Sel / 0 g

(I) Da consumarsi preferibilmente entro il: (GB) Best before

(DE) Mindestens haltbar bis: (FR) A consommer de préférence avant le:



Campagna Olivicola ▲

CONFEZIONATO NEL RISPETTO DEI VALORI QAS FARCHIONI  
Confezionato per Farchioni Olii S.p.a Via Bruno Buozzi, 10  
06030 Giano dell'Umbria (PG) ITALIA da Olio Anfosso sas  
via IV Novembre 95 18027 - Chiusavecchia (IM)

Numero Verde

800-210722

Per maggiori informazioni:

[www.farchioni.com](http://www.farchioni.com)

[farchioni@farchioni.com](mailto:farchioni@farchioni.com)



500 ml e