



**Il Casolare** grezzo naturale  
 Olio Extra Vergine di Oliva estratto a freddo

**FRUTTATO INTENSO** *Prodotto Italiano*

**OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI**

Questo Extra Vergine, 100% Italiano non filtrato, dal colore verde deciso è caratterizzato da una intensa nota fruttata. Piacevole a crudo su bruschette, zuppe di legumi, grigliate di carne e verdure, particolarmente indicato per pietanze saporite e strutturate.

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | per 100ml        | per 10ml         |
|----------------------------|------------------|------------------|
| ENERGIA                    | 824 kcal/3389 kJ | 82,4 kcal/338 kJ |
| GRASSI                     | 91,6 g           | 9,2 g            |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 14,0 g           | 1,4 g            |
| ACIDI GRASSI MONOINSATURI  | 69,6 g           | 6,9 g            |
| ACIDI GRASSI POLINSATURI   | 8,0 g            | 0,8 g            |
| CARBOIDRATI                | 0 g              | 0 g              |
| DI CUI ZUCCHERI            | 0 g              | 0 g              |
| PROTEINE                   | 0 g              | 0 g              |
| FIBRE                      | 0 g              | 0 g              |
| SALE                       | 0 g              | 0 g              |



I VALORI NUTRIZIONALI DICHIARATI SONO VALORI MEDI PRELEVATI IN BASE AI CALCOLI SUI DATI GENERALMENTE FISSATI E ACCETTATI. QUESTA CONFEZIONE CONTIENE CIRCA 100 PORZIONI DA 10 ML.

**Conservazione:** Conservare al riparo da luce e calore, richiudere dopo l'uso. Il deposito sul fondo è tipico e naturale per un olio non filtrato, si consiglia di agitare prima dell'uso.

FARCHIONI OLI S.p.A.  
 Giano dell'Umbria Via Bruno Buozzi, 10  
 06030 (PG) ITALIA  
 stabilimento di Via Madonna del Puglia, 1  
 06035 Gualdo Cattaneo (PG) ITALIA

Da consumarsi preferibilmente entro il:



Numero Verde  
**800-210722**

CONFEZIONATO NEL RISPETTO DEI VALORI QAS FARCHIONI  
 Per maggiori informazioni: oliofarchioni.com

BOTTIGLIA → GL70 → VETRO  
 TAPPO → HDPE2 → PLASTICA  
 RACCOLTA DIFFERENZIATA  
 VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

**1Le**

**Se ami la tradizione usa il tappo meccanico**

- 1** Togli il tappino di chiusura
- 2** con una leva togliere il tappo dosatore
- 3** agganciare il tappo meccanico
- 4** chiudere la bottiglia