

Olio Extravergine

Di Oliva



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

Estratto a freddo. (se certific. Dal frantoio e estratto per percolazione o centrifugazione della pasta d'olive)

O: Prima spremitura a freddo (se certific. Dal frantoio e estratto con sistema tradizionale con presse idrauliche)

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia

Azienda Agricola

**Es:MARIO ROSSI
Via: Roma 23
Este (PD) ITALIA**

Confezionato: (Azienda autorizzata Es: Frantoio Il Vecchio castagno Via dei Cipressi, 24 Arquà Petrarca (PD) C. A. PD001 (Cod. Alfanumerico)

0,50 ml.c

Lotto: Es: 01/15

Non disperdere il vetro nell'ambiente

Da conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore

Da consumarsi preferibilmente entro il

200.. (18 Mesi dall'imbottigliamento)