



1860

OLIO
NOVARO

SELEZIONE
SPECIALE

Olio Extravergine di Oliva

Prodotto Italiano
Estratto a freddo

5 LE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DA OLIVE RACCOLTE E MOLITE A FREDDO IN ITALIA

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

Conservare al riparo dalla luce e dalle fonti di calore

Olio Novaro: una storia nata nel 1860, tramandata nel tempo e fondata sulla passione per il buon extravergine.

Il Selezione Speciale Novaro è un grande extravergine, fine ed elegante, ideale per esaltare i piatti più delicati

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Produit Italien, extrait à froid
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. **Conservé à l'abri de la lumière et de la chaleur**

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Italienisches Öl, Kaltextraktion
erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Bitte vor Licht und Hitze schützen

Valori nutrizionali - Valeurs nutritives Nährwerte per / par / je 100 ml

Energia / Energie	3451 KJ 824 Kcal	Carboidrati / Glucides	0 g
Grassi / Lipides / Fett	91.6 g	Kohlenhydrate	0 g
di cui: acidi grassi saturi dont acides gras saturés davon gesättigte Fettsäure	13.5 g	di cui Zuccheri / dont Sucres / davon Zucker	0 g
		Proteine / Proteines / Eiweiß	0 g
		Sale / Sel / Salz	0 g

Bottiglia / Bouteille / Flasche GL71 > Vetro / Verre / Glas

Capsula / Bouchon / Flaschenverschluss 90 > misto / collection non triée / unsortierte Kollektion



OLIO
NOVARO

Via Garesio 56,
18100 Imperia, Italia
www.olioNovaro.it
info@olioNovaro.it

Annata - Récolte - Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:
À consommer de préférence avant:
Mindestens haltbar bis:

