

# I MURI

BIOLOGICO

ORGANIC



IT BIO 009  
Agricoltura Italia

Imbottigliato da: / Bottled by:  
Frantoi Covato s.r.l. - Via della Fontana  
C.da San Giacomo - 97100 Ragusa (RG)  
+39 0932 231262 - info@frantoicovato.it

[www.frantoicovato.it](http://www.frantoicovato.it)

CAPSULA > C/PVC90 →  
raccolta plastica



← TAPPO > C/HDPE2  
raccolta plastica

← BOTTIGLIA > GL71  
raccolta vetro

Raccolta Differenziata: verificare le disposizioni del proprio comune

Filtrato in modo da garantire le proprietà organolettiche più a lungo nel tempo.  
Conservare al fresco e al riparo dalla luce.  
*Filtered so as to ensure the organoleptic properties longer in time.*  
*Store in a cool place away from light.*



*olio extra vergine di oliva*

**bio**  
organic

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO

*ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
COLD EXTRACTION*

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.  
*Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACTS		
VALORI MEDI PER 100ML DI PRODOTTO E RAZIONE D'USO DI 15 ML (1 CUCCHIAIO CA.)		
AVERAGE VALUES PER 100ML OF PRODUCT AND PORTION OF 15ML (1 TIPS)		
	100 ml	15 ml
VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE	824 Kcal/3389 KJ	120kcal/502KJ
GRASSI / TOTAL FAT	92,0 g	14,0 g
SATURI / SATURATED	14,0 g	2,0 g
CARBOIDRATI TOTALI / TOTAL CARBOHYDRATES	0,0 g	0,0 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	0,0 g	0,0 g
PROTEINE / PROTEIN	0,0 g	0,0 g
SALE / SALT	0,0 g	0,0 g

Campagna Olearia / Harvest Year

250 ml e  
8,45 fl. oz. Da consumarsi preferibilmente entro il / Best Before



Lotto / Lot