

<b>REFERENCIA</b>	<b>DC045 / DC041</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Olive Denocciolata	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Las aceitunas Leccina De Carlo, es cultivo típico de Apulia, y el aceite de oliva virgen extra De Carlo proviene de los campos de la Azienda Agricola ubicada en Puglia, en el campo Bitritto, en la provincia de Bari.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Frasco vidrio de 200 g (DC045) y de 950 g (DC041)	
<b>INGREDIENTES</b>	Aceitunas, aceite de oliva virgen extra y regulador de acidez.	
<b>ALÉRGENOS</b>	No se contemplan	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Valor energético Grasas <i>de las cuales saturadas</i> Hidratos de Carbono <i>de los cuales azúcares</i> Proteínas Sal	1539 / 368 kJ / kcal 38 g/100 g 5,7 g/100 g 0 g/100 g 0 g/100 g 1,9 g/100 g 6,6 g/100 g
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	En un lugar fresco, alejado de las fuentes de luz y calor.	
<b>CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN</b>	24 meses desde la fecha de producción. Después de la apertura del producto, conservar en el frigorífico un máximo de 15 días el producto cubierto en aceite de oliva.	
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	8007821011040 – 200 g 8007821011170 – 950 g	