

REFERENCIA **DC045 / DC041**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL **Olive Denocciolata**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 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 Agrícola ubicada en Puglia, en el campo Bitritto, en la provincia de Bari.

PRESENTACIÓN Frasco vidrio de 200 g (DC045) y de 950 g (DC041)

INGREDIENTES Aceitunas, aceite de oliva virgen extra y regulador de acidez.

ALÉRGENOS No se contemplan

| VALORES NUTRICIONALES | Valor energético | 1539 / 368 kJ / kcal |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------|
| | Grasas | 38 g/100 g |
| | <i>de las cuales saturadas</i> | 5,7 g/100 g |
| | Hidratos de Carbono | 0 g/100 g |
| | <i>de los cuales azúcares</i> | 0 g/100 g |
| | Proteínas | 1,9 g/100 g |
| | Sal | 6,6 g/100 g |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO En un lugar fresco, alejado de las fuentes de luz y calor.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN 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.

CODIGO DE BARRAS 8007821011040 – 200 g
8007821011170 – 950 g

