

REFERENCIA DC046 / DC052

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Aceite oliva virgen extra felice garibald

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO El aceite de oliva virgen extra "L'olio di Felice Garibaldi" se elabora a partir de aceitunas recolectadas en las fincas de la granja De Carlo, en Puglia, en Bitritto, ubicada en la provincia de Bari. Es un aceite monocultivar, elaborado a partir de las variedades de aceituna Ogliarola Barese (Cima di Bitonto), recolectada manualmente de la planta y ablandada en 12 horas en el molino

PRESENTACIÓN Frasco de vidrio de 250 ml (DC046) i 500 ml (DC052)

INGREDIENTES Aceite de oliva virgen extra

ALÉRGENOS No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	3389 / 824	kJ / kcal
	Valor energético	565 / 135	kJ / kcal
	Grasas	9,4	g/100 g
	de las cuales saturadas	1,6	g/100 g
	Hidratos de Carbono	1,8	g/100 g
	de los cuales azúcares	1,8	g/100 g
	Proteínas	1,5	g/100 g
	Sal	2,8	g/100 g

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

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN 18 meses desde la fecha de producción.

CODIGO DE BARRAS 8007821010760 – 250 ml
8007821010449 – 500 ml