

Favola
SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

OLIO
EXTRA VERGINE
D'OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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

ESTRATTO A FREDDO
NON FILTRATO

Monovarietale di Cerasuolo. Perfetto per arricchire a crudo piatti dai sapori semplici come verdure, insalate di mare e bruschette.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

COLD EXTRACTED
UNFILTERED

Monocultivar Cerasuolo. Ideal for dressing simple and tasty dishes, as vegetables, seafood salads and bruschetta.

TABELLA NUTRIZIONALE // NUTRITION FACTS

Valori medi per 100g di prodotto // Average values per 100g

Valore energetico // Energy value	kcal 900/kJ 3700
Proteine // Protein	g < 0,10
Carboidrati // Carbohydrate	g < 0,10
Sale // Salt	mg/Kg 87
Grossi // Fat	g 100
- Saturi // Saturates	g 18,45
- Monoinsaturi // Mono-unsaturates	g 66,51
- Polinsaturi // Poly-unsaturates	g 15,04



Prodotto da: Azienda Agricola Oliva,
Strada Spinagallo 82, Siracusa (SR), 96100 Italia.
www.agricolaoliva.it

Chiudere il prodotto dopo l'uso per mantenerne le caratteristiche organolettiche.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Close the product after use to preserve its organoleptic properties.

Store in a cool place away from light.

campagna agricola // year

bottiglia n. // bottle n°

da consumarsi preferibilmente entro // best before

n. lotto // n° lot

CERTIFICATO DA AUTORITÀ PUBBLICA DESIGNATA DAL MIPAAF


OLIVA
Azienda Agricola



PRODUCT OF
ITALY

1 0,50 e



favola

**OLIO
EXTRA VERGINE
D'OLIVA**
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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.

**ESTRATTO A FREDDO
NON FILTRATO**

**COLD EXTRACTED
UNFILTERED**

Gusto fruttato di media intensità, ideale per condire a crudo piatti della tradizione mediterranea.

Fruity, medium intensity, ideal for dressing traditional Mediterranean dishes.

Nella nostra Azienda Agricola la raccolta delle olive è un momento conviviale, che si rinnova a tavola attraverso la condivisione di storie e sapori.

Francesca Oliva

TABELLA NUTRIZIONALE (NUTRITION FACTS)

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g

Valore energetico / Energy Value	kcal 900 /kJ 3700
Proteine / Protein	g<0,10
Carboidrati / Carbohydrate	g<0,10
Sale / Salt	mg/kg 59
Grassi / Fat	g 100
- Saturi / Saturates	g 19,07
- Monoinsaturi / Mono-unsaturates	g 68,50
- Polinsaturi / Poly-unsaturates	g 12,43

Prodotto da:

Azienda Agricola Oliva, Strada Spinagallo 82, Siracusa (SR),
96100 Italia.

www.agricolaoliva.it

Chiudere il prodotto dopo l'uso per mantenerne le caratteristiche organolettiche.

Close the product after use to preserve its organoleptic properties.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Store in a cool place away from light.

campagna agricola // year

n. lotto // n° lot

da consumarsi preferibilmente entro // best before


OLIVA
Azienda Agricola

**PRODUCT OF
ITALY**

10,50 e



favola

**OLIO
EXTRA VERGINE
D'OLIVA**
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

dsg atelieroliveproject.it

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

**ESTRATTO A FREDDO
NON FILTRATO**

Gusto fruttato di media intensità, ideale per condire a crudo piatti della tradizione mediterranea.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

**COLD EXTRACTED
UNFILTERED**

Fruity, medium intensity, ideal for dressing traditional Mediterranean dishes.

Nella nostra Azienda Agricola la raccolta delle olive è un momento conviviale, che si rinnova a tavola attraverso la condivisione di storie e sapori.

Francesca Oliva

TABELLA NUTRIZIONALE (NUTRITION FACTS)

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g

Valore energetico / Energy Value	kcal 897/kJ 3690
Proteine / Protein	g <0,10
Carboidrati / Carbohydrate	g 0,40
Sale / Salt	mg/kg <1
Grassi / Fat	g 99,60
- Saturi / Saturates	g 21,30
- Monoinsaturi / Mono-unsaturates	g 66,80
- Polinsaturi / Poly-unsaturates	g 11,90

Prodotto da:

Azienda Agricola Oliva, Strada Spinagallo 82, Siracusa (SR),
96100 Italia.

www.agricolaoliva.it

Chiudere il prodotto dopo l'uso per mantenerne le caratteristiche organolettiche.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Close the product after use to preserve its organoleptic properties.

Store in a cool place away from light.

campagna agricola // year

n. lotto // n° lot

da consumarsi preferibilmente entro // best before


OLIVA
Azienda Agricola

**PRODUCT OF
ITALY**

10,50 e



Favola

**OLIO
EXTRA VERGINE
D'OLIVA**
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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.

**ESTRATTO A FREDDO
NON FILTRATO**

**COLD EXTRACTED
UNFILTERED**

Blend di Nocellara e Cerasuola, ideale per condire a crudo zuppe, insalate, pesce al forno e carni rosse

Blend of Nocellara and Cerasuola, ideal for soups, salads, grilled meat and fish.

Nella nostra Azienda Agricola la raccolta delle olive è un momento conviviale, che si rinnova a tavola attraverso la condivisione di storie e sapori.

Francesca Oliva

TABELLA NUTRIZIONALE (NUTRITION FACTS)

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g

Valore energetico / Energy Value	kcal 900/kJ 3700
Proteine / Protein	g <0,10
Carboidrati / Carbohydrate	g <0,10
Sale / Salt	mg/kg 87
Grassi / Fat	g 100
- Saturi / Saturates	g 18,45
- Monoinsaturi / Mono-unsaturates	g 66,51
- Polinsaturi / Poly-unsaturates	g 15,04

Prodotto da:

Azienda Agricola Oliva, Strada Spinagallo 82, Siracusa (SR),
96100 Italia.

www.agricolaoliva.it

Chiudere il prodotto dopo l'uso per mantenerne le caratteristiche organolettiche.

Close the product after use to preserve its organoleptic properties.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Store in a cool place away from light.

campagna agricola // year

n. lotto // n° lot

da consumarsi preferibilmente entro // best before


OLIVA
Azienda Agricola

**PRODUCT OF
ITALY**

10,50 e

