

Favola

**OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

img - studiocontatto.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

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

TABELLA NUTRIZIONALE (NUTRITION FACTS)

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

Valore energetico /	Kcal 897
Energy Value	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

**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**

10,25 e



Favola

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

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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

ESTRATTO A FREDDO
NON FILTRATO

Monovarietale di Cerasuola. 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 Cerasuola. Ideal for dressing simple and tasty dishes, as vegetables, seafood salads and bruschetta.

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

Prodotto da:

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

www.agricolaoliva.it

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

Grassi // Fat g 100

- Saturi // Saturates g 18,45

- Monoinsaturi // Mono-unsaturates g 66,51

- Polinsaturi // Poly-unsaturates g 15,04

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 0,25€ 

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.

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

Prodotto da:

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

www.agricolaoliva.it

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

**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

10,25 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.

ESTRATTO A FREDDO
NON FILTRATO

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

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

COLD EXTRACTED
UNFILTERED

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

Prodotto da:

Azienda Agricola Oliva, C.da Finaiti snc,
96010 Solarino (SR) Italy
www.agricolaoliva.it

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

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

10,25 €

