



Agrolio

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

"LA VECCHIA MACINA"

L'olio extra vergine di oliva "La Vecchia Macina" è il frutto di un'attenta selezione del prodotto. La nostra cultivar è la "Coratina", una delle più apprezzate in Italia e all'estero, il cui frutto fornisce un olio extravergine di colore verde con riflessi dorati e dall'aroma fruttato.

La nostra Azienda inoltre dedica gran parte delle sue attenzioni a diversi fattori: cultivar, condizioni pedoclimatiche, tecniche di coltivazione, sistema e periodo di raccolta, tempi di lavorazione, tecnologie di trasformazione e conservazione del prodotto. Solo in questo modo siamo sicuri di garantire al nostro consumatore un olio naturale, sano e genuino, ideale per una salutare dieta mediterranea.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Nutritional Information - Informations Nutritionnelles - Nährwertinformationen	
Valori medi per porzione (15 ml = 1 cucchiaino)	
Serving Size: 1 Tbsp (15ml) / Dose d'une portion: 1 Culer (15ml) / Mittlerer Nährwert	
in 15 ml (= 1 Esslöffel) / Servings per Container / Portion pour Réceptier	
AMOUNT PER SERVING / QUANTITÉ PAR PORTION / MITTLERER NÄHRWERT	
Energia/Energie/Energie/Energiewert	126kcal/518 kJ
Proteine/Protein/Protéines/Proteine	0 g
Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate	0 g
Grassi/Fat/Matière Grasses/Fette	14 g
Saturi/Saturated/Saturés/Gesättigte Fette	2 g
Monosaturi/Monounsaturated/Moninsaturés/Einfach Gesättigte Fette	11 g
Polisaturi/Polyunsaturated/Polysaturés/Ungesättigte Fette	1 g
Colesterolo/Cholesterol/Cholestérol/Cholesterin	0 mg
Sodio/Sodium/Sodium/Natrium	0 g
Calcio/Calcium/Calcium/Kalzium	0 g

L'eventuale sedimento sul fondo della lattina denota l'assoluta genuinità del prodotto.

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore.

A conserver à l'abri de la lumière dans un lieu frais et sec.

Prodotto e confezionato da / Produits et emballés par

Agrolio s.r.l.

S.P. 231 km. 55+120

70031 Andria - ITALY

Tel. Fax +39.0883.546074

www.agrolio.com

5Le

ACC



Non disperdere nell'ambiente.

da consumarsi preferibilmente entro: vedi coperchio - de préférence avant: voir la couverture
VERIFICARE IL SIGILLO DI GARANZIA - VÉRIFIEZ LE SCEAU DE GARANTIE



Agrolio

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
HUILE EXTRAITE EN ITALIE
À PARTIR D'OLIVES CULTIVÉES EN ITALIE



LA VECCHIA MACINA

Estratto a Freddo - Extrait à froid

Prodotto Italiano - Produit Italien

100%

cod. a. num.: BA/121 - Reg. CE 2815/98

"Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".
"Huile d'olive de classe supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques."

5Le



Agrolio

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
EXTRA VIRGIN
OLIVENÖL

"LA VECCHIA MACINA"

The Extra Virgin Olive Oil "La Vecchia Macina" is the fruit of a careful selection of the product. Our cultivar is the "Coratina", one of the most appreciate in Italy and in the foreign countries. Its fruit gives a green colour with gilt reflection extra virgin olive oil, fruity taste. Our company pay a lot of attention to different elements: cultivar, pedoclimatic condition, cultivation techniques, harvest period, working time, transformation and conservation technology of product.

In this way we guarantee to our customers a natural, healthy e genuine oil ideal for a healthy Mediterranean Diet.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Nutritional Information - Informations Nutritionnelles - Nährwertinformationen	
Valori medi per porzione (15 ml = 1 cucchiaino)	
Serving Size: 1 Tbsp (15ml) / Dose d'une portion: 1 Culer (15ml) / Mittlerer Nährwert	
in 15 ml (= 1 Esslöffel) / Servings per Container / Portion pour Réceptier	
AMOUNT PER SERVING / QUANTITÉ PAR PORTION / MITTLERER NÄHRWERT	
Energia/Energie/Energie/Energiewert	126kcal/518 kJ
Proteine/Protein/Protéines/Proteine	0 g
Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate	0 g
Grassi/Fat/Matière Grasses/Fette	14 g
Saturi/Saturated/Saturés/Gesättigte Fette	2 g
Monosaturi/Monounsaturated/Moninsaturés/Einfach Gesättigte Fette	11 g
Polisaturi/Polyunsaturated/Polysaturés/Ungesättigte Fette	1 g
Colesterolo/Cholesterol/Cholestérol/Cholesterin	0 mg
Sodio/Sodium/Sodium/Natrium	0 g
Calcio/Calcium/Calcium/Kalzium	0 g

The possible sediments on the bottom of the tin/can denote the absolute genuineness of the product.

Close the product after the use.

Product to keep in a cool and dry place away from heat.

Lagern in raumtemperatur fern von wärmequellen.

Produced and packaged by / Produziert und verpackt von

Agrolio s.r.l.

S.P. 231 km. 55+120

70031 Andria - ITALY

Tel. Fax +39.0883.546074

www.agrolio.com

5Le



best before end: see top - mindestens haltbar bis ende: siehe oben
CHECKING THE SEAL OF GUARANTEE - CHECK DAS SIEGEL GARANTIE



Agrolio

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
EXTRA VIRGIN
OLIVENÖL

OIL EXTRACTED IN ITALY
FROM OLIVES CULTIVATED IN ITALY
NATIVES OLIVENÖL VON IN ITALIEN
ANGEBAUTE OLIVEN



LA VECCHIA MACINA

Cold Pressed - Kaltextraktion

Italian Product - Italienisch Produkt

100%

cod. a. num.: BA/121 - Reg. CE 2815/98

"Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means".
"Olivenöl Klasse höher erreicht direkt aus oliven ausschließlich mit mechanischen verfahren."

5Le