

Agrolio

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA



LA VECCHIA MACINA

Prodotto Italiano



BA/121 Reg. CE 2815/98

Estratto a Freddo

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

500 ml e

Olio Extra Vergine di Oliva
La Vecchia Macina
OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA

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'anoma 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.

*L'eventuale sedimenti sul fondo della bottiglia denota l'assoluta genuinità del prodotto.
Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e di calore.*



Non disperdere
nell'ambiente.

Prodotto e confezionato da
Agrolio s.r.l.
S.P. 231 km. 55+120
70031 Andria - ITALY
Tel. Fax +39.0883.546074
www.agrolio.com

VE 500 ml e

da consumarsi preferibilmente entro



Agrolio

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



Cold pressed
Pressée à froid



LA VECCHIA MACINA

Product of Italy



Produit de l'Italie

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

500ml e

La Vecchia Macina
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.
Oil extracted in Italy from olives cultivated in Italy
Huile extraite en Italie à partir d'olives cultivées en Italie

Cold pressed/Pressée à froid

Nutrition Facts/Information nutritionnelle	
average values / PER 100g	des valeurs moyennes pour 100g
Energy/Calorie energy	kJ/kcal: 3769
Proteins/protéines	0 g
Total Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Total Fat/Lipides totaux	91.0 g
Total polyunsaturates	13.0 g
Total monounsaturates	78.0 g
Cholesterol	0 mg
Sodium	0 mg
Potassium	0 mg

The possible sediment on the bottom of the bottle denotes the absolute genuineness of the product.
Les sédiments sur le fond de la bouteille, denote l'authenticité absolue du produit.

Keep in a fresh and dark place.
A conserver à l'abri de la lumière dans un lieu frais et sec.

Produced and bottled by / produit et mis en bouteille par

Agrolio s.r.l.
S.P. 231 km. 55+120
70031 Andria - ITALY
Tel. Fax +39.0883.546074
www.agrolio.com



Product of Italy / Produit de l'Italie
BA/121 Reg. CE 2815/98

500 ml e

Best before end / A consommer de préférence avant le

