



**OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**



OLIO ESTRATTO IN ITALIA  
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA



**LA VECCHIA  
MACINA**

Prodotto Italiano



DA/121 Reg. CE 2815/98

**Estratto a Freddo**

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

**750 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'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.

*L'eventuale sedimentazione 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](http://www.agrolio.com)

**VE 750 ml e**

da consumarsi preferibilmente entro:



8 034034 680220



**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.

**750 ml 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/Valeur énergétique	824 kcal/kj 3389
Protein/protéines	0 g
Total Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Total Fat/Lipides dont	91.0 g
Saturated/ saturés	13.0 g
Monounsaturated/mono insaturés	68.5 g
Cholesterol	0 mg
Sodium	0 mg
Potassium	0 mg

The possible sediments on the bottom of the bottle  
denote the absolute genuineness of the product.

Les sédiments sur le fond de la bouteille, dénotent  
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: I prodotti 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](http://www.agrolio.com)



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



**750 ml e**

Best before end: / A consommer de préférence avant le:



8 034034 680213