



Huile d'olive extravierge biologique

La Serra

Type	Huile d'olive extravierge d'agriculture biologique "La Serra"
Zone de production	Localité Serra, Nocera Terinese (CZ)
Altitude	100/500m
Variété d'olives utilisée	Carolea
Période de récolte	Octobre/novembre
Méthode de production	Récolte mécanique, production de l'huile le jour même de la récolte, extraction à froid.
Utilisation	Idéale pour cuisiner les sauces, assaisonner aussi bien les plats crus (entrées, salades) que cuits (poisson, viande blanche et légumes).
Récepteur	Bouteille 75cl



laSERRA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO 100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO





laSERRA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO 100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

Estratto a freddo Non filtrato 750ml e

Valori Nutrizionali Medi per 100ml

Energia	930 Kcal / 3893 KJ	Carboidrati	0 g
Grassi	100 g	di cui zuccheri	0 g
di cui Saturi	16,5 g	Proteine	0 g
Monounsaturi	77,6 g	Sale	0 g
Polinsaturi	5,9 g		

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio estratto in Italia esclusivamente da olive coltivate nell'azienda in Italia.

Campagna olearia

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

Da consumarsi preferibilmente entro / Lotto

www.tenutamancini.com



PRODOTTO BIOLOGICO



Prodotto e confezionato da: Azienda Agricola Niccoli Maria I Contrada Serra - 88047 Nocera Terinese CZ I Mobile +39 331 7415732 / +39 351 8820300 I info@tenutamancini.com