



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	Bidon 5l/3l



Étiquette

M
tenuta
mancini
• 1656 •

laSERRA


OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO

ESTRATTO A FREDDO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

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

Olio estratto in Italia esclusivamente da olive coltivate nell'azienda in Italia.



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

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
Monosaturi	77,6 g	Sale	0 g
Polisaturi	5,9 g		

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

Campagna olearia _____

Da consumarsi preferibilmente entro / Lotto



Azienda Agricola Niccoli Maria
c/da Serra - 88047 Nocera Terinese (CZ)
Mobile +39 331 7415732 / +39 351 8820300
P.I. 00457960797

info@tenutamancini.com | www.tenutamancini.com