



OLIO  
NOVARO

TRADIZIONALE  
Olio Extravergine di Oliva

Prodotto Italiano  
Estratto a freddo

1Le

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DA OLIVE RACCOLTE E MOLITE A FREDDO IN ITALIA

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

**Conservare al riparo dalla luce e dalle fonti di calore**

Olio Novaro: una storia nata nel 1860, tramandata nel tempo e fondata sulla passione per il buon extravergine.

Il Tradizionale Novaro è ottenuto da olive coltivate con passione e frante con scrupolo. Ideale per l'uso in famiglia.

### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Produit Italien, extrait à froid  
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. **Conservé à l'abri de la lumière et de la chaleur**

### NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Italienisches Öl, Kaltextraktion erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.  
**Bitte vor Licht und Hitze schützen**

### Valori nutrizionali - Valeurs nutritives Nährwerte per / par / je 100 ml

<b>Energia / Energie</b>	3451 KJ 824 Kcal	<b>Carboidrati / Glucides</b>	0 g
<b>Grassi / Lipides / Fett</b>	91.6 g	<b>Kohlenhydrate</b>	0 g
di cui: acidi grassi saturi dont acides gras saturés davon gesättigte Fettsäure	13.5 g	di cui Zuccheri / dont Sucres / davon Zucker	0 g
		<b>Proteine / Proteines / Eiweiß</b>	0 g
		<b>Sale / Sel / Salz</b>	0 g

Bottiglia / Bouteille / Flasche GL71 > Vetro / Verre / Glas  
Capsula / Bouchon / Flaschenverschluss 90 > misto / collection non triée /  
unsortierte Kollektion

1 L



OLIO  
NOVARO

Via Garesio 56,  
18100 Imperia, Italia  
[www.olionovaro.it](http://www.olionovaro.it)  
[info@olionovaro.it](mailto:info@olionovaro.it)



Annata - Récolte - Ernte:

Da consumarsi preferibilmente entro:  
A consommer de préférence avant:  
Mindestens haltbar bis: