



— DAL 1911 —

# Olio Carli

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO



1927

FORNITORI  
PONTIFICI

1937

FORNITORI  
REAL CASA

PRODOTTO NELL'UNIONE EUROPEA

### DELICATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA OTTENUTO A FREDDO

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.  
È consigliabile conservarlo in ambiente fresco e non freddo, al riparo dalla luce.

### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DELICATO EXTRAITE À FROID

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Conservation : conserver en lieu frais, à l'abri de la lumière.  
PRODUIT DANS L'UNION EUROPÉENNE

### NATIVES OLIVENÖL EXTRA DELICATO KALTExTRAKTION

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.  
Aufbewahrung: Kühl, vor Licht geschützt.  
IN DER EUROPÄISCHEN UNION HERGESTELLT.

Dichiarazione nutrizionale (100 ml) / Déclaration nutritionnelle (100 ml) / Nährwertdeklaration (100 ml)	
Energia / Énergie / Energie	3389 kJ / 824 kcal
Grassi / Graisses / Fett	92 g
di cui saturi / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Carboidrati / Glucides / Kohlenhydrate	0 g
di cui zuccheri / dont sucres / davon Zucker	0 g
Proteine / Protéines / Eiweiß	0 g
Salé / Sel / Salz	0 g

Da consumarsi preferibilmente entro il:  
vedi coperchio. / À consommer de préférence  
avant le : voir sur le couvercle. /  
Mindestens haltbar bis: Siehe Deckel.

1 l e