



Provenienza

100% ITALIANO

Metodo di raccolta

Manuale, Agevolatori

Sistema di estrazione

Continuo a due fasi a bassa temperatura

Modalità di conservazione

Silos acciaio inox a temperatura controllata

Imbottigliamento

Lattina da 3 o 5 L

Colore

Giallo dorato

Abbinamento

Esalta il sapore del pomodoro maturo, adatto per cucinare sughi rossi e per condire verdure lesse, insalate e antipasti di carne.

Valori nutrizionali medi per 100g

Average nutritional values for 100g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energia/Energy/Energie	3762kJ - 889kcal
Grassi/Fat/Fett	99,9g
di cui /of which/davon	
-Acidi grassi Saturi /Saturated/Gesättigte	16,3g
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate	0,0g
di cui /of which/davon	
-Zuccheri /Sugar/Zucker	0,0g
Proteine/Protein/Eiweiß	0,0g
Sale/Salt/Salz	0,0g

Come i gioielli del nostro territorio, preziosi oggetti rimasti inalterati nel tempo.

Anche l'olio, antico e prezioso alimento, è ramificato nel patrimonio genetico della nostra terra e di coloro che la abitano.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore tra i 15° e i 18°C.

Ricco di antiossidanti.

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.	3 L
140006	000177	1	148x120x205	
pz. per livello	num. livelli	pz. per pallet	peso per pezzo	
50	3	150	3.1 kg	

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.	5 L
140005	000184	1	148x120x313	
pz. per livello	num. livelli	pz. per pallet	peso per pezzo	
50	2	100	5 kg	

C.O.PAR. Soc. Coop. Agricola
Cooperativa Olivicoltori del Parteolla
 Via Emilio Lussu, 43
 09041 DOLIANOVA (SU) - ITALY