



olio  
extravergine  
di oliva

extra natives  
olivenöl

huile  
d'olive  
extra vierge

0,5 l e

oro d'irpinia



buonsapore



**Herkunft:** Das extra native Olivenöl Oro d'Irpinia stammt von Olivenbäumen aus den sanften Hügeln Irpiens im Hinterland Kampaniens, Italien.

**Olivensorten:** Ogliarola, Leccine, Ravece  
**Gesamteindruck des Olivenöls:** Ein intensiv, fruchtiges Olivenöl mit einem harmonischen Fruchtbuket von frischen Oliven und grünen Tomaten. Im Abgang sehr ausgewogen und delikat.

1. Güteklasse - direkt aus Oliven, ausschliesslich mit mechanischem Verfahren gewonnen

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml  
**Valore Energetico** 824 Kcal / 3389 KJ

<b>Grassi</b>	91.6 g
di cui	
<b>Acidi Grassi Saturi</b>	13 g
<b>Acidi Grassi Monoinsaturi</b>	69.6 g
<b>Acidi Grassi Polinsaturi</b>	9 g
<b>Carboidrati</b>	0 g
di cui zuccheri	0 g
<b>Proteine</b>	0 g
<b>Sale</b>	0 g

Vertrieb Schweiz:  
Buonsapore AG CH-9470 Buchs  
www.buonsapore.ch T. 081 785 34 69  
Abgefüllt von:  
San Comaio s.r.l. I-83030 Zungoli (BN)

Vor Licht schützen. Lagertemp. 15-18° C

Mindestens haltbar bis:

31. DEZ. 2023

