



## Olio Extravergine di Oliva aromatizzato peperoncino

Artikelnummer: 20014

Olio di oliva extravergine di oliva marchigiana, l'arte di trasformare un frutto della natura in un nettare pregiato.

### Zutaten:

Erntezeit: Von Ende Oktober bis Mitte November

Lagerung: In Tanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18° C und 20° C.

| Durchschnittliche Nährwerte pro 100g |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Energie:</b>                      | 828 kJ / 3404 kcal  |
| <b>Fett:</b>                         | 92.0g davon gesättigte Fettsäuren 14g - mehrfach ungesättigt 9g - einfach ungesättigt 10g |
| <b>Kohlenhydrate:</b>                | 0.0g  |
| <b>Balaststoffe:</b>                 | 0.0g  |
| <b>Eiweiss:</b>                      | 0.0g  |
| <b>Salz:</b>                         | 0.0g  |

### Hergestellt in Italien

Ölmühle

Mario Cartechini

Via Collina 13 / a

62010 - Montecassiano (Mc)

www.viaitalia.ch

Via Italia, Italienische Spezialitäten

Hauptstrasse 66D / 4552 Derendingen

+41 79 359 74 15 / +41 76 433 09 23

info@viaitalia.ch

*buon appetito*