

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Superior olive oil category obtained directly from olives and solely by mechanical means

Olio ottenuto da olive della varietà Nocellara del Belice, raccolte precocemente e molite entro poche ore. La raccolta precoce e l'estrazione a freddo preservano freschezza, profumi erbacei e ricchezza di polifenoli, per un olio dal gusto intenso e aromatico, fonte naturale di antiossidanti.

Obtained from early-harvested olives of the Nocellara del Belice variety, milled within a few hours of picking. The early harvest and the cold pressing preserve freshness, herbal aromas, and a richness of polyphenols, resulting in an oil with an intense and aromatic flavor, natural sources of antioxidants.

100% Prodotto Italiano



RACCOLTA PRECOCE - EARLY HARVEST - ESTRATTO A FREDDO - COLD PRESSED
ORIGINE ITALIA

Valori nutrizionali - Nutritional facts per 100 g:

Energia - Energy	3762 KJ/899 Kcal
Grassi - Fat	99,9 g
- di cui saturi – of which saturated	14,4 g
Carboidrati - Carbohydrate	0 g
- di cui zuccheri – of which sugars	0 g
Proteine – Protein	0 g
Sale – Salt	0 g

Raccolta differenziata
Separate waste collection

Latta/Tin | FE40 | Acciaio/Steel

Tappo/Cap | PP 5 | Plastica/Plastic

Verifica le disposizioni del tuo Comune
Check your local municipal guidelines

Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore
Store away from light in a cool and dry place

Campagna/Harvest : 2025-2026

Consumare preferibilmente entro/Best before: 11.05.2027

Lotto: L247

Confezionato da/ Packed by:
Glorioso Mario, Contrada Gessi | 91029 Santa Ninfa (TP)
Per/For: Salvatore Di Girolamo, Via P. Ippolito 21, 91024 Gibellina (TP), Italia