

SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



L'Olio Extra Vergine di Oliva è ottenuto esclusivamente da olive coltivate nella nostra azienda con sistemi assolutamente naturali e conformi ai dettami dell'agricoltura biologica.

Le Olive (Leccino, Moraiolo, Maremmano) vengono raccolte a mano dagli alberi e raccolti in ceste forate. In questi stessi contenitori le olive raggiungono il frantoio entro 48 ore per essere spremute a freddo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
<i>(Valori medi per 100 g. di prodotto)</i>	
ENERGIA	Kcal 899 KJ 3762
GRASSI	g 99,9
di cui saturi	g 14,46
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 0
SALE	g 0

Operatore controllato n° 9531
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT
IT-BIO 009
Agricoltura Italia

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA IL BARLETTAIO
VIA BARLETTAIO, 86
RADDA IN CHIANTI (SIENA) ITALIA
IMBOTTIGLIATO DA
CONSORZIO AGRARIO DI SIENA Soc. Coop
VIA DELLE FONTI, 49 - PIANELLA
CASTELNUOVO BERARDENGA
(SIENA) ITALIA

Azienda agricola "IL BARLETTAIO" di Francesco Bertozzi, Via Barlettaio 86, 53017 Radda In Chianti (Siena)
tel. +39.0577.738322 email : barlettaio@yahoo.it

www.ilbarlettaio.it

