

# TECHNICAL SHEET

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Obtained exclusively from Olive trees grown in a completely natural, organic way on the estate. The olives (Leccino, Moraiolo, Maremmano) are harvested by hand when they are at the optimal stage of ripening and placed in baskets with holes so that the fruit is properly aerate. The olives are transported in the same containers within 48 hours to the mill, that is certified for the production of organic oil, and cold-pressed

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
(Valori medi per 100 g. di prodotto)		
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 MIPAAF  
**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](mailto:barlettaio@yahoo.it)  
[www.ilbarlettaio.it](http://www.ilbarlettaio.it)

