

FUNARO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO / varietà: NOCELLARA

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

Prodotto e Confezionato da Oleifici Asaro dal 1916 s.r.l. in
c.da Formeca - Camarro, Partanna (TP) - Italia

per conto di Funaro s.r.l. Azienda Vinicola, c.da Scavi S.S. 188
Santa Ninfa (TP) - Italia

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml di prodotto

Valore Energetico 824 Kcal/3389 Kj

Grassi, di cui 91,6 g

saturi 14 g

monoinsaturi 69,7 g

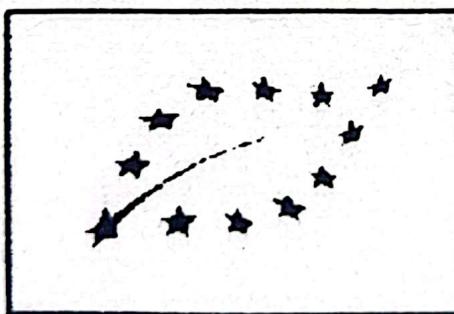
Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 0 g

Sale 0 g

IT-BIO-006
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato
N. D56K



LITRI 5€

PRODOTTO ITALIANO



Campagna Olearia 2025/2026

L.216D

Consumare preferibilmente entro 31/05/2027

Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore