



# Agrolio

OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA

"LA VECCHIA MACINA"

L'olio extra vergine di oliva "La Vecchia Macina" è il frutto di un'attenta selezione del prodotto. La nostra cultivar è la "Coratina", una delle più apprezzate in Italia e all'estero, il cui frutto fornisce un olio extravergine di colore verde con riflessi dorati e dall'aroma fruttato.

La nostra Azienda inoltre dedica gran parte delle sue attenzioni a diversi fattori: cultivar, condizioni pedoclimatiche, tecniche di coltivazione, sistema e periodo di raccolta, tempi di lavorazione, tecnologie di trasformazione e conservazione del prodotto. Solo in questo modo siamo sicuri di garantire al nostro consumatore un olio naturale, sano e genuino, ideale per una salutare dieta mediterranea.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Nutritional Information - Informations Nutritionnelles - Nährwertinformationen	
Valori medi per porzione (15 ml = 1 cucchiaino)	
Serving Size: 1 Tbsp (15ml) / Dose d'une portion: 1 Culer (15ml) / Mittlerer Nährwert in 15 ml (= 1 Esslöffel) / Servings per Container / Portion pour Réceptier	
AMOUNT PER SERVING / QUANTITE PAR PORTION / MITTLERER NÄHRWERT	
Energia/Energie/Energie/Energiewert	126kcal/518 kJ
Proteine/Protein/Protéines/Proteine	0 g
Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate	0 g
Grassi/Fat/Matière Grasses/Fette	14 g
Saturi/Saturated/Saturés/Gesättigte Fette	2 g
Monosaturi/Monounsaturated/Monounsaturés/Einfach Gesättigte Fette	11 g
Polisaturi/Polyunsaturated/Polynsaturés/Ungesättigte Fette	1 g
Colesterolo/Cholesterol/Cholestérol/Cholesterin	0 mg
Sodio/Sodium/Sodium/Natrium	0 g
Calcio/Calcium/Calcium/Kalzium	0 g

L'eventuale sedimento sul fondo della lattina denota l'assoluta genuinità del prodotto.

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore.

A conserver à l'abri de la lumière dans un lieu frais et sec.

Prodotto e confezionato da / Produits et emballés par

**Agrolio s.r.l.**

S.P. 231 km. 55+120

70031 Andria - ITALY

Tel. Fax +39.0883.546074

[www.agrolio.com](http://www.agrolio.com)

## 5Le



Non disperdere nell'ambiente.

da consumarsi preferibilmente entro: vedi coperchio - de préférence avant: voir la couverture  
VERIFICARE IL SIGILLO DI GARANZIA - VÉRIFIEZ LE SCEAU DE GARANTIE



# Agrolio

OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA  
HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA

OLIO ESTRATTO IN ITALIA  
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA  
HUILE EXTRAITE EN ITALIE  
À PARTIR D'OLIVES CULTIVÉES EN ITALIE



## LA VECCHIA MACINA

Estratto a Freddo - Extrait à froid

Prodotto Italiano - Produit Italien

100%

cod. a. num.: BA/121 - Reg. CE 2815/98

"Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".  
"Huile d'olive de classe supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques."

## 5Le



# Agrolio

EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL  
EXTRA VIRGIN  
OLIVENÖL

"LA VECCHIA MACINA"

The Extra Virgin Olive Oil "La Vecchia Macina" is the fruit of a careful selection of the product. Our cultivar is the "Coratina", one of the most appreciated in Italy and in the foreign countries. Its fruit gives a green colour with gilt reflection extra virgin olive oil, fruity taste. Our company pay a lot of attention to different elements: cultivar, pedoclimatic condition, cultivation techniques, harvest period, working time, transformation and conservation technology of product.

In this way we guarantee to our customers a natural, healthy e genuine oil ideal for a healthy Mediterranean Diet.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Nutritional Information - Informations Nutritionnelles - Nährwertinformationen	
Valori medi per porzione (15 ml = 1 cucchiaino)	
Serving Size: 1 Tbsp (15ml) / Dose d'une portion: 1 Culer (15ml) / Mittlerer Nährwert in 15 ml (= 1 Esslöffel) / Servings per Container / Portion pour Réceptier	
AMOUNT PER SERVING / QUANTITE PAR PORTION / MITTLERER NÄHRWERT	
Energia/Energie/Energie/Energiewert	126kcal/518 kJ
Proteine/Protein/Protéines/Proteine	0 g
Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate	0 g
Grassi/Fat/Matière Grasses/Fette	14 g
Saturi/Saturated/Saturés/Gesättigte Fette	2 g
Monosaturi/Monounsaturated/Monounsaturés/Einfach Gesättigte Fette	11 g
Polisaturi/Polyunsaturated/Polynsaturés/Ungesättigte Fette	1 g
Colesterolo/Cholesterol/Cholestérol/Cholesterin	0 mg
Sodio/Sodium/Sodium/Natrium	0 g
Calcio/Calcium/Calcium/Kalzium	0 g

The possible sediments on the bottom of the tin/can denote the absolute genuineness of the product.

Close the product after the use.

Product to keep in a cool and dry place away from heat.

Lagern in raumtemperatur fern von wärmequellen.

Produced and packaged by / Produziert und verpackt von

**Agrolio s.r.l.**

S.P. 231 km. 55+120

70031 Andria - ITALY

Tel. Fax +39.0883.546074

[www.agrolio.com](http://www.agrolio.com)

## 5Le



best before end: see top - mindestens haltbar bis ende: siehe oben  
CHECKING THE SEAL OF GUARANTEE - CHECK DAS SIEGEL GARANTIE



# Agrolio

EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL  
EXTRA VIRGIN  
OLIVENÖL

OIL EXTRACTED IN ITALY  
FROM OLIVES CULTIVATED IN ITALY  
NATIVES OLIVENÖL VON IN ITALIEN  
ANGEBAUTE OLIVEN



## LA VECCHIA MACINA

Cold Pressed - Kaltextraktion

Italian Product - Italienisch Produkt

100%

cod. a. num.: BA/121 - Reg. CE 2815/98

"Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means".  
"Olivenöl Klasse höher erreicht direkt aus oliven ausschließlich mit mechanischen verfahren."

## 5Le