



**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**



OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA



**LA VECCHIA
MACINA**

Prodotto Italiano



DA/121 Reg. CE 2815/98

Estratto a Freddo

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

750 ml e

**Olio Extra Vergine di Oliva
La Vecchia Macina
OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA**

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.

L'eventuale sedimentazione sul fondo della bottiglia denota l'assoluta genuinità del prodotto.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e di calore.



Non disperdere
nell'ambiente.

Prodotto e confezionato da
Agrolio s.r.l.
S.P. 231 km. 55+120
70031 Andria - ITALY
Tel. Fax +39.0883.546074
www.agrolio.com

VE 750 ml e

da consumarsi preferibilmente entro:



8 034034 680220



**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**



**Cold pressed
Pressée à froid**



**LA VECCHIA
MACINA**

Product of Italy



Produit de l'Italie

Superior category olive oil obtained directly
from olives and solely by mechanical means.
Huile d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés mécaniques.

750 ml e

**La Vecchia Macina
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**

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

Huile d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés mécaniques.

Oil extracted in Italy from
olives cultivated in Italy

Huile extraite en Italie à partir
d'olives cultivées en Italie

Cold pressed/Pressée à froid

Nutrition Facts/Information nutritionnelle

average values / PER 100g des valeurs moyennes pour: 100g	
Energy/Valeur énergétique 824 kcal/kj 3389	
Protein/protéines	0 g
Total Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Total Fat/Lipides dont	91.0 g
Saturated/ saturés	13.0 g
Monounsaturated/mono insaturés	68.5 g
Cholesterol	0 mg
Sodium	0 mg
Potassium	0 mg

The possible sediments on the bottom of the bottle
denote the absolute genuineness of the product.

Les sédiments sur le fond de la bouteille, dénotent
l'authenticité absolue du produit.

**Keep in a fresh and dark place.
A conserver à l'abri de la lumière
dans un lieu frais et sec.**

Produced and bottled by: / produits et mis en bouteille par:

Agrolio s.r.l.
S.P. 231 km. 55+120
70031 Andria - ITALY
Tel. Fax +39 0883 546074
www.agrolio.com



Product of Italy / Produit de l'Italie
DA/121 Reg. CE 2815/98



750 ml e

Best before end: / A consommer de préférence avant le:



8 034034 680213