

**D.O.P. VALLI TRAPANESI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO 100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO
(Bottiglia da 250 ml) “GUSTO INTENSO”**

Dall'armonioso connubio del 80% di olive Cerasuola, del 10% di Nocellara del Belice e del 10% di Biancolilla, nasce l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico D.O.P. Valli Trapanesi, l'eccellenza della nostra produzione. Le nostre olive, rigorosamente siciliane, sono raccolte a mano e frante a freddo entro 8 ore dalla raccolta, un processo che preserva intatti gli aromi e le proprietà organolettiche. La raccolta anticipata, con olive semi-invaiate, conferisce all'olio un sapore unico e intenso.

Questo olio versatile esalta ogni piatto, ma si rivela sublime con carni rosse, bianche e pesce alla griglia.

**D.O.P. VALLI TRAPANESI EXTRA VIRGIN BIO OLIVE OIL
100% ITALIAN COLD PRESSED (250 ml bottle)
“INTENSE TASTE”**

From the harmonious blend of 80% Cerasuola olives, 10% Nocellara del Belice and 10% Biancolilla, comes the Organic Extra Virgin Olive Oil D.O.P. Valli Trapanesi, the excellence of our production. Our strictly Sicilian olives are hand-picked and cold-pressed within 8 hours of harvesting, a process that preserves intact the aromas and organoleptic properties. The early harvest, with semi-ripened olives, gives the oil a unique and intense flavor.

This versatile oil enhances every dish, but reveals itself as sublime with red meats, white meats, and grilled fish.

**D.O.P. VALLI TRAPANESI BIO-OLIVENÖL EXTRA
100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION (Flasche mit 250 ml)
“INTENSIVER GESCHMACK”**

Aus der harmonischen Verbindung von 80% Cerasuola-Oliven, 10% Nocellara del Belice und 10% Biancolilla entsteht das Biologische Extra Native Olivenöl D.O.P. Valli Trapanesi, die Exzellenz unserer Produktion. Unsere streng sizilianischen Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb von 8 Stunden nach der Ernte kalt gepresst, ein Verfahren, das die Aromen und organoleptischen Eigenschaften intakt erhält. Die frühe Ernte mit halbreifen Oliven verleiht dem Öl einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

Dieses vielseitige Öl verfeinert jedes Gericht, erweist sich aber als besonders sublim zu rotem Fleisch, weißem Fleisch und gegrilltem Fisch.



DENOMINAZIONE
D'ORIGINE PROTETTA
D.O.P. VALLI TRAPANESI



PRODOTTO SICILIANO
SICILIAN PRODUCT
SIZILIANISCHES PRODUKT



PRODOTTO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Certificato biologico: IT BIO 018

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NÄHRWERTDEKLARATION / NUTRITION DECLARATION | Per 100 g | Per 100 ml |
|---|---------------------|---------------------------|
| Valore energetico / Energiewert / Energy value | 899 kcal 3762 kJ | 823,48 kcal 3445,99 kJ |
| Grassi / Fett / Total Fat | 99,90 g | 91,51 g |
| di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids | 14,46 g | 13,25 g |
| Acidi grassi monoinsaturi / ungesättigte Fettsäuren / Monounsaturated fatty acids | 72,95 g | 66,82 g |
| Acidi grassi polinsaturi / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Polyunsaturated fatty acids | 7,52 g | 6,89 g |
| Carboidrati / Kohlenhydrate / Carbohydrates | 0 g | 0 g |
| di cui zuccheri / davon Zucker / of which sugar | 0 g | 0 g |
| Proteine / Proteine / Proteins | 0 g | 0 g |
| Sale / Salz / Sale | 0 g | 0 g |