



Link a [Grimaldi Manfredi](#)



Olio EVO Nocellara Etnea Biologico - 3 L

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Nocellara Etnea" viene prodotto e imbottigliato per L'Az. Agr. Bioturistica Manfredi Grimaldi, da Oleificio Soal, strada Cavaliere Bosco, 23-93038 Santa Maria di Licodia (CT).

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimento meccanico, estratto a freddo.

Prodotto BIO.

Confezionamento: Lattina in acciaio stagnato 3 L.

Ingredienti: olive biologiche varietà Nocellara dell'Etna.

Provenienza materie prime: Olive di produzione propria. (Az. Agr. Bioturistica Manfredi Grimaldi).

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: non sono presenti allergeni.

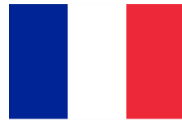
Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Condimento eccellente per zuppe a base di funghi, carni arrostiti e verdure grigliate.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto lontano dalla luce e da fonti di calore.



Producteur : [Grimaldi Manfredi](#)



Huile d'olive extra vierge Bio Nocellara Etna 2022/23 - 3L

L'huile d'olive extra vierge bio "Nocellara Etna" est produite et mise en bouteille pour la ferme Bioturistica Manfredi Grimaldi, par le pressoir Soal, strada Cavaliere Bosco, 23-93038 Santa Maria di Licodia (CT). Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir des olives et uniquement par procédé mécanique, extraite à froid. Production 2022/2023. Produit bio.

Conditionnement : bidon de 3 L.

Ingrédients : olives biologiques Nocellara de l'Etna.

Origine des matières premières : olives de la production de la ferme Bioturistica Manfredi Grimaldi.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : idéal avec les soupes à base de champignons, les viandes, rôtis et légumes grillés...

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.



Link zum Hof [Grimaldi Manfredi](#)



Extra Vergine Olivenöl Bio,, Nocellara Etna”2022/2023 – 3 L

Das Extra Vergine Olivenöl „Nocellara Etna” wird für den Hof Bioturistica Manfredi Grimaldi von der Ölmühle Soal, strada Cavaliere Bosco 23, 93038 Santa Maria di Licodia (CT) hergestellt und abgefüllt. Hochwertiges Olivenöl, unmittelbar aus den Oliven und ausschließlich mittels mechanischer Verfahren kalt extrahiert.

Verpackung: Kanister aus verzinktem Edelstahl, 3 Liter.

Zutaten: Oliven aus biologischem Anbau der Sorte Nocellara dell’Etna.

Herkunft der Rohstoffe: Oliven aus eigenem Anbau (Hof Bioturistica Manfredi Grimaldi).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Ausgezeichnet für Pilzsuppen, Braten und gegrilltes Gemüse.

Aufbewahrung: Kühl und trocken, fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren.