



Link a [Grimaldi Manfredi](#)



## Olio EVO Multicultivar - 3 L

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Multicultivar" 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 Multicultivar.

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.

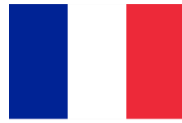
Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: ideale per condire insalate, essendo un olio saporito e non eccessivamente piccante.

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



Lien vers [Grimaldi Manfredi](#)



## **Huile d'olive extra vierge multivariétés 2022/2023 - 3 L**

L'huile d'olive extra vierge multivariétés 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 multivariétés.

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

Additifs : le produit est exempt d'additifs.

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : savoureuse et pas trop épicée, elle est idéale pour assaisonner les salades.

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 „Multicultivar“ 2022/2023 – 3 L**

Das Extra Vergine Olivenöl „Multicultivar“ 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 „Multicultivar“.

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: schmackhaft und nicht zu übermäßig scharf, hervorragend zum Anrichten von Salaten geeignet.

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