



Olio Extravergine di Oliva "Cilento" D.O.P.
Huile d'olive extra vierge Cilento AOP
Cilento GU Olivenöl extra vergine
Cilento P.D.O. Extra Virgin Olive Oil



Confezione : Bottiglia di Vetro con tappo anti-rabbocco
Emballage : bouteille en verre avec bouchon inviolabile
Packet : Glasflasche mit unverletzlichem Verschluss
Packing : Glass bottle with anti-topping cap

Termine Min. di Conservazione : 18 mesi.
Durée de Vie : 18 mois.
Haltbarkeit : 18 monate.
Shelf-life : 18 months

750ml e 26.39 fl oz

ITA - Valori medi per 100ml : Energia kJ3389 • 824Kcal - Grassi 91,6g - di cui Saturi 13g - di cui Monoinsaturi 69,6g - di cui Polinsaturi 9g - Carboidrati 0g - Proteine 0g - Colesterolo 0g - Fibre 0g - Sodio 0g.
FRA - Valeur nutritive pour 100ml : Énergie kJ3389 • 824Kcal - Graisse 91,6g - Saturées 13g - Monoinsaturés 69,6g - Poly-insaturés 9g - Glucides 0g - Protéine 0g - Cholestérol 0g - Fibres 0g - Sodium 0g.
DEU - Werte für 100ml : Energie kJ3389 • 824Kcal - Fett 91,6g - gesättigt 13g - einfach 69,6g - polyungesättigten 9g - Kohlenhydrate 0g - Eiweiß 0g - Ballaststoffe 0g - Natrium 0g.
ENG - Values for 100ml : Energy kJ3389 • 824Kcal - Fat 91,6g - Saturated 13g - Monounsaturated 69,6 - Polyunsaturated 9g - Carbohydrates 0g - Protein 0g - Fibers 0g - Sodium 0g.

ITA - non contiene ingredienti e/o additivi irradiati • non contiene ingredienti derivati da, o contenenti "OGM" • non contiene glutine • non contiene conservanti.
FRA - ne contient pas d'ingrédients / additifs irradiés • ne contient pas d'ingrédients dérivés ou contenant des "OGM" • ne contient pas de gluten • ne contient pas de conservateur.
DEU - enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe / Zusätze • enthält keine Inhaltsstoffe, die von "GMO" stammen oder diesen enthalten • enthält kein Gluten • enthält keine Konservierungsstoffe.
ENG - does not contain irradiated ingredients / additives • does not contain ingredients derived from or containing "GMO" • does not contain gluten • does not contain preservatives.

- Posizione delle coltivazioni • emplacement de la culture • Erntestandort • crop location :** Campania • Campanie • Kampanien • Campania
- Altitudine delle coltivazioni • altitude de culture • Anbauhöhe • cultivation altitude :** 100/200 mt
- Varietà di olive • variété d'olives • Vielzahl von Oliven • variety of olives :** Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella, Leccino
- Sistema di raccolta • type de collection • Art der Sammlung • type of collection :** Meccanico • mécanique • mechanisch • mechanic
- Sistema di Molitura • système de fraisage • Frässystem • milling system :** Ciclo continuo a freddo • cycle froid continu • kontinuierlicher Kältekreislauf • continuous cold cycle
- Acidità • acidité • Säure • Acidity :** < 0,30% (CE 2568/91)*
- Perossidi • peroxydes • Peroxide • peroxides :** (meqO2/Kg) max 5,41 (CE 2568/91)**
- Alchil esteri • esters alkyliques • Alkylester • alkyl esters • (MG/KG) :** < 8 (CE 2568/91)***
- Polifenoli • polyphénols • Polyphenole • polyphenols :** > 350 (CE2568/91)****
- Sistema di controllo qualità • système de contrôle de qualité • Qualitätskontrollsystem • QC system :** HACCP / BRC / IFS

* **ITA - acidità :** valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 0,80%. Valori bassi testimoniano freschezza e qualità del prodotto • **FRA - acidité :** valeur maximale pour l'huile d'olive extra vierge: 0,80%. Les faibles valeurs témoignent de la fraîcheur et de la qualité du produit • **DEU - Säure :** Höchstwert für natives Olivenöl extra: 0,80%. Niedrige Werte belegen die Frische und Qualität des Produktes • **ENG - acidity :** maximum value for extra virgin olive oil: 0.80%. Low values testify to the freshness and quality of the product.

** **ITA - perossidi :** valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 20. Valori bassi indicano bassa ossidazione del prodotto e maggiore conservabilità • **FRA - peroxydes:** valeur maximale pour l'huile d'olive extra vierge: 20. Les faibles valeurs indiquent une faible oxydation du produit et une durée de conservation plus longue • **DEU - Peroxide :** Maximalwert für natives Olivenöl extra: 20. Niedrige Werte weisen auf eine geringe Oxidation des Produktes und eine längere Haltbarkeit hin • **ENG - peroxides :** maximum value for extra virgin olive oil: 20. Low values indicate low product oxidation and higher shelf life.

*** **ITA - alchil esteri :** valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 75. Sono composti che si formano a causa del degrado e fermentazione di olive danneggiate o conservate male prima di essere lavorate, quindi valori bassi indicano alta qualità del prodotto • **FRA - esters alkyliques:** valeur maximale pour l'huile d'olive extra vierge: 75. Il s'agit de composés formés par la dégradation et la fermentation d'olives endommagées ou mal conservées avant d'être traitées. Par conséquent, des valeurs faibles indiquent une qualité élevée du produit • **DEU - Alkylester :** Maximalwert für natives Olivenöl extra: 75. Es handelt sich um Verbindungen, die durch den Abbau und die Fermentation von Oliven entstehen, die vor der Verarbeitung beschädigt oder schlecht haltbar gemacht wurden. Niedrige Werte weisen daher auf eine hohe Qualität des Produktes hin • **ENG - alkyl esters :** maximum value for extra virgin olive oil: 75. They are compounds that are formed due to the degradation and fermentation of olives damaged or poorly preserved before being processed, therefore low values indicate high quality of the product.

**** **ITA - polifenoli :** NGD C89-2010 determinazione dei biofenoli dell'olio da olive mediante HPLC. Sono sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva e nell'olio extravergine • **FRA - polyphénols :** NGD C89-2010 Détermination de biophénols de pétrole à partir d'olives par CLHP. Ce sont des substances antioxydantes naturelles présentes dans l'olive et l'huile d'olive extra vierge • **DEU - Polyphenole :** NGD C89-2010 Bestimmung von Öbiophenolen aus Oliven mittels HPLC. Sie sind natürliche antioxidative Substanzen, die in Olivenöl und Olivenöl extra vergine enthalten sind • **ENG - polyphenols :** NGD C89-2010 determination of oil biophenols from olives by HPLC. They are natural antioxidant substances present in olive and extra virgin olive oil.

