

DIRECTO OLEICULTEURS

NOS OLIVES RIEN
QUE NOS OLIVES



**Huile d'olive
vierge extra**

**Huile d'olive
de Corse AOP**

FR - Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

EN - Extra virgin olive oil - cold extraction - Product of France. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Store in a cool and dark place.

DE - Natives Olivenöl extra Kaltextraktion - Produkt aus Frankreich - Erste Güteklasse - direkt aus oliven ausschließlich mit mechanischen verfahren gewonnen. Vor Licht und Wärme geschützt lagern.

NL - Extra fijne olijfolie - koude extractie - Produkt van Frankrijk - rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit. te Bewaren op een donkere, koele plaats.

A consommer de préférence avant fin / Best before end/
Mindestens haltbar bis Ende / ten minste houdbaar tot
einde: voir date sur la bouteille / see date on the
bottle/siehe Datum auf der Flasche / zie op de fles

www.directoleiculteurs.fr

**Valeurs nutritionnelles moyennes /
Average nutritional values / Nährwertdeklaration /
Gemiddelde voedingswaarde / 100g**

Energie / Energy / Energie / Energie	3700kJ/900kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	100g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	15g
Glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / koolhydraten.....	0g
Dont sucres / of which sugars / Davon Zucker / waarvan suikers.....	0g
Protéines / Protein / Eiweiss / Eiwitten	0g
Sel / Salt / Salz / zout.....	0g



50 cl / 16.9 fl.oz



FAM n° 1303A/0

**Terroirs Oléicoles de France - Maison des Agriculteurs
Aix en Provence (13100) France**