

	 <p><b>Condimento ottenuto dalla frangitura contemporanea di Olive &amp; Rosmarino</b></p>	
--	---	--

<b>Descrizione del prodotto</b>	Condimento ottenuto dalla frangitura contemporanea di Olive e Rosmarino
---------------------------------	---

<b>OGM</b>	Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (vedi Reg .CE 1829/2003 e 1830/2003).
------------	--

<b>Allergeni presenti nel prodotto</b>	Non presenti (vedi allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni e Reg. UE 1169/2011).
--	---

<b>Conservabilità</b>	Si consiglia di conservare il prodotto ad una temperatura tra i 16° ed i 24°, in un ambiente asciutto riparato dalla luce e da fonti di calore.
-----------------------	---

<b>Confezionamento</b>	Prodotto confezionato nell'unità di produzione della Coppini Arte Olearia - Strada Vallazza 50/A - Parma
------------------------	--

<b>Formati disponibili</b>	Bottiglia 0.250 L in confezione da 6 bottiglie
----------------------------	--

<b>Shelf life</b>	Prodotto confezionato: 24 mesi
-------------------	--------------------------------

Tabella nutrizionale (in 100 ml)	
Energia	824 Kcal- 3389 KJ
Proteine	0 g
Carboidrati: di cui zuccheri	0 g
Grassi: di cui saturi	92 g
Sale	14 g
	0 g



Gli extravergini "Coppini Arte Olearia - Aziende Agricole" hanno conseguito la certificazione di rintracciabilità di filiera che garantisce la rintracciabilità del prodotto dall'uliveto, al frantoio, fino a raggiungere in bottiglia la Vostra tavola.



Uliveti e Frantoio nelle zone vocate di Abruzzo · Molise · Campania · Puglia · Sicilia