



## Condimento a base di olio extravergine di oliva affumicato “Fumè”

<b>Descrizione del prodotto</b>	Condimento a base di olio extravergine di oliva affumicato a freddo al legno di faggio
<b>Ingredienti</b>	Olio extravergine di oliva
<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 bottiglia singola Bottiglia 0.250 L in confezione da 6 bottiglie
<b>Shelf life</b>	Prodotto confezionato: 24 mesi

<b>Tabella nutrizionale (in 100 ml)</b>	
Energia	824 Kcal- 3389 KJ
Proteine	0 g
Carboidrati: di cui zuccheri	0 g 0 g
Grassi: di cui saturi	91,6 g 15 g
Sale	0 g

