



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

Descrizione del prodotto	Condimento a base di olio extravergine di oliva affumicato a freddo al legno di faggio
Ingredienti	Olio extravergine di oliva
OGM	Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (vedi Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).
Allergeni presenti nel prodotto	Non presenti (vedi allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni e Reg. UE 1169/2011).
Conservabilità	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.
Confezionamento	Prodotto confezionato nell'unità di produzione della Coppini Arte Olearia – Strada Vallazza 50/A - Parma
Formati disponibili	Bottiglia 0.250 L bottiglia singola Bottiglia 0.250 L in confezione da 6 bottiglie
Shelf life	Prodotto confezionato: 24 mesi

Tabella nutrizionale (in 100 ml)	
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

