

Cuevas del Oro



“Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos”

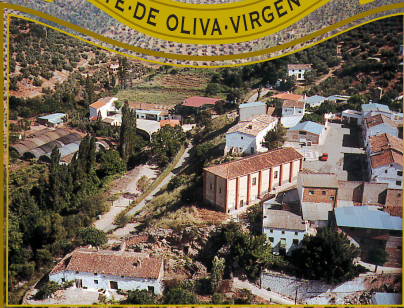
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CONSUMIR
PREFERENTEMENTE
ANTES DEL FIN
DE / LOTE
(VER ETIQUETA)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por cada 100g de producción

Valor Energético	900 Kcal/3700Kj
Grasas totales, de las cuales	100g
Saturadas	13g
Monoinsaturadas	79g
Poliinsaturadas	8g
Hidratos de carbono, de los cuales	0g
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g



“Conservar el aceite en condiciones que eviten su exposición a la luz y el calor”.

Contenido

2 L.



Producido por: S.C.A. Ntra. Sra. del Rosario
Cuevas de Ambrosio s/n - Tlfns.: 953 42 51 80 - 629 95 84 33
Beas de Segura (Jaén)
R.S. 16.2775/J

PRODUCTO DE ESPAÑA