

Olio Extra vergine d'oliva MOSTO

Olio di oliva di categoria
superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente
mediante procedimenti
meccanici

100% ITALIANO
Olio estratto in Italia
da olive coltivate in Italia

Conservare il luogo
fresco e asciutto al riparo
dalla luce e da fonti di calore

PESTO
l'eccellenza italiana 

Pexto srl - Via A. Passaggi 73 R
(GENOVA) ITALY
Prodotto e confezionato in Via Molini, 1
Diano San Pietro (IMPERIA)



0,5 l e

Extra vergin olive oil MOSTO

Superior category extra vergin olive oil
obtained directly from olives and solely
by mechanical means

Natives Olivenöl extra MOSTO

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven
ausschließlich mit mechanischen
Verfahren gewonnen

Huile d'olive Vierge Extra MOSTO

Huile d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés mécaniques

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 ml
Typical nutrition values for 100 ml
Durchschnittliche Nährwerte für 100 ml
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Valore energetico / Energy value Brennwert / Valeur énergétique	825 Kcal (3390 KJ)
Proteine / Protein Eiweiss / Protéines	0 g
Carboidrati / Carbohydrate Kohlenhydrate / Glucides	0 g
Grassi / Fat / Lipides / Fett	91,6 g
• di cui saturi / of which saturated davon gesättigte / dont saturés	14,6 g
• monoinsaturi / mono-unsaturates einfach ungesättigte / mono-insaturés	68,3 g
• polinsaturi / polyunsaturates mehrfach ungesättigte / poly-insaturés	8,7 g
Cholesterolo / Cholesterol Cholesterin / Cholestérol	0 mg

PESTO
l'eccellenza italiana 

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before:
Mindesten haltbar bis:
À consommer de préférence avant le: