

# Sitia

Natives Olivenöl Extra, erste  
Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich  
mit mechanischen Verfahren gewonnen

Huile d'olive de catégorie supérieur,  
obtenue directement des olives  
et seulement par des moyens mécaniques.

## Analyse Nutritionnelle

Taille de la portion 100 ml (91.6 g)

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Energétique valuer | 3389 kJ / 824 kcal |
| Graisse dont       | 91.6 g             |
| Saturées           | 12.6g              |
| Mono-insaturés     | 72.2g              |
| Polyinsaturés      | 6.8g               |
| Hydrate de carbone | 0g                 |
| Sucres             | 0g                 |
| Protéin            | 0g                 |
| Sel                | 0g                 |

Acidité max: 0,29%

Ester de cire: max 150mg/Kg

Peroxyde max: 20mEq02/kg

Absorption UV:

- K 270 max 0.2

- K 232 max 2.5

$\Delta K$  max 0.01

Critida est une société familiale  
expérimentée dans la production d'huiles  
d'olive "extra-vierge", d'huiles bio et de  
tartinades d'olives. Critida: quatre  
générations d'une même famille dédiée à  
la production d'huile d'olive. Depuis  
l'extraction pure et simple, de sa création,  
jusqu'à la production actuelle, laquelle  
englobe toutes les certifications de  
qualité et d'hygiène.



EL-40-317

GREEK PRODUCT

Tunonoinon onó tin | Bottled by |  
Produit et embouteillé par:  
Bio Cretan Olive Oil Ltd  
Iraklio Crete, Greece  
e-mail: info@critida.com  
www.critida.com