

Εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο
Ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται
απευθείας από ελιές και μόνο με
μηχανικές μεθόδους.

Extra virgin olive oil

Superior category obtained directly
from olives and solely by mechanical
methods.

Natives olivenöl extra

Erste Güteklasse, direkt aus Oliven
ausschließlich mit mechanischen
Verfahren gewonnen.

Oliwa z oliwek extra virgin

Najwyższa kategoria oliwy z oliwek,
uzyskana bezpośrednio z oliwek i
wyłącznie za pomocą środków
mechanicznych.

Να φυλάσσεται σε ξηρό, δροσερό και
σκοτεινό μέρος. / Keep in a dry, cool
and dark place. / Kühl, trocken und
dunkel lagern. / Przechowywać w
suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.



100%
KORONEIKI VARIETY
COLD EXTRACTION
KALT GEPRESST



Nutrition Declaration Per 100ml / Nährwertdeklaration pro 100 ml
Doklaracja wartości odżywczych na 100 ml

Energy / Energie / Wartość energetyczna	3389kJ / 824 kcal
Fat / Fett / Tłuszcz	91,6 g
(Of which / davon / w tym)	
• Trans Fat / Transfette / Tłuszcz trans	0
• Saturates / Gesättigte Fettsäuren / Tłuszcz nasycony	15,4 g
• Mono-Unsaturates / Einfach ungesättigte Fettsäuren / Tłuszcz mononienasycony	69,7 g
• Polyunsaturates / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Tłuszcz wielonienasycony	6,5 g
Cholesterol / Cholesterin / Cholesterol	0
Sodium / Natrium / Sód	0
Carbohydrate / Kohlenhydrate / Węglowodany	0
(Of which / davon / w tym)	
• Sugars / Zucker / Cukry	0
Protein / Eiweiß / Białko	0
Salt / Salz / Sól	0

Produced and bottled in Greece for:
EL 40 004 **Culterra Olive Oil G.P.**
151 Irodotou str., 71601, Heraklion Crete Greece
T: +306947055318 M: info@culterra.gr
www.culterra.gr



5 203282 999993

Best before / Mindestens haltbar bis: