

Ελαιόλαδο ανωτέρας
κατηγορίας που παράγεται
απευθείας από ελιές και
μόνο με μηχανικές
μεθόδους.

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

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΛΗΡΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗ NUTRITION INFORMATION PER 100ml	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΩΤΕΡΑΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ MILLIPOUNTS
Ενέργεια/ Energy 3800 kJ / 899 kcal	Ενέργεια/ 804 kcal / 3360 kJ
Λιπαρά / Fats 78g	Χημικά / 78g
- Monounsaturated fat 73g	- Gras saturées 13g
- Polyunsaturated fat 5g	- Oléagineux monosaturés 73g
- Polyunsaturés 5g	- Oléagineux polyinsaturés 5g
Υδατάνθρακες / Carbohydrates 0g	Hydrates de carbone 0g
- Sucres 0g	- Sucres 0g
Πρωτεΐνες / Proteins 0g	Protéines 0g
Αλάτι / Salt 0g	Sel 0g
Indice de peroxide 20mg/kg	Indice de peroxide 20mg/kg
K220 150mg/kg	Teneur en citre 150mg/kg
K232 5.0	K232 5.0
K233 2.0	K233 2.0
AN 0.01	AN 0.01

NUTRIENTENANGABEN PRO 100ml	Werte für Olivenöl pro 100ml
Energie 804 kcal / 3360 kJ	Energie 804 kcal / 3360 kJ
Fett 78g	Fett 78g
- gesättigt 13g	- gesättigt 13g
- einfach ungesättigt 73g	- einfach ungesättigt 73g
- mehrfach ungesättigt 5g	- mehrfach ungesättigt 5g
Kohlenhydrate 0g	Kohlenhydrate 0g
- Zucker 0g	- Zucker 0g
Proteine 0g	Proteine 0g
Salz 0g	Salz 0g
Peroxide 20mg/kg	Peroxide 20mg/kg
K220 150mg/kg	K220 150mg/kg
K232 5.0	K232 5.0
K233 2.0	K233 2.0
AN 0.01	AN 0.01

Διατηρείται
σε δροσερό μέρος
Φυλάσσεται
μακριά από τον ήλιο

Store in a cool dry place
Keep out of the sun

EL40687

Εμφιάλωση - Bottled
Physis of Crete
Κριτσό - Krithi
Tel.: 0030 2841500200
E: info@physisofcrete.gr
www.physisofcrete.gr

Best Before see on top
Ανάλωση κατά προτίμηση
Bléne pánw



Το έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο "PHYSIS
OF CRETE" επιλέγεται
κάθε χρόνο από οικογένειες
που έχουν παράδοση στην
παραγωγή ελαιόλαδου.
Επιλεγμένο από ελιές της
ποικιλίας Κορωνέικη αποτελεί
την ιδανική επιλογή για την
υγεία και τη μεσογειακή
διατροφή.



L'huile de l'olive
extra vierge "PHYSIS
OF CRETE" est choisie
chaque année des familles
qui ont une longue tradition
à la production de l'huile
vierge. Choisie par la variété
des olives Koroneiki,
elle constitue le meilleur choix
pour la santé et l'alimentation
méditerranéenne. L'huile
crétoise.



Das Natives
Olivenöl Extra
"PHYSIS OF CRETE"
wird jedes Jahr von Familien
die eine Tradition in der
Herstellung von Olivenöl
haben, ausgewählt.
Aus Oliven der Sorte
Koroneiki, ist es die erste
Wahl für Gesundheits-und
Mittelmeer-Diät.



„Physis of Crete“ to oliwa
z pierwszego tłoczenia
produkowana z
wyselekcjonowanych oliwek
odmiany „Koroneiki”
wyhodowanych przez
kreteńskie rodziny
posiadające długoletnią
tradycję w produkcji oliwy z
oliwek. Ta oliwa to najlepszy
wybór dla zachowania
zdrowia i stosowania diety
śródziemnomorskiej.

