

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.



Nutrition Declaration Per 100ml / Nährwertdeklaration pro 100 ml
Deklaracja 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 / Tłuszcze trans	0
• Saturates / Gesättigte Fettsäuren / Tłuszcze nasycone	15,4 g
• Mono-Unsaturates / Einfach ungesättigte Fettsäuren / Tłuszcze jednonienasycone	69,7 g
• Polyunsaturates / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Tłuszcze wielonienasycone	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

