

Z SYCYLII, ESENCJA PRZESZŁOŚCI, WIZJA PRZYSZŁOŚCI.

W sercu gór Madonie na Sycylii nasze gospodarstwo łączy tysiącletnią tradycję, nieskażoną przyrodę i nowoczesne podejście do zrównoważonego rozwoju.

Produkujemy wysokiej jakości oliwę ekologiczną z wiekowych drzew oliwnych, z których niektóre mają ponad 500 lat.

Sycylijska ziemia, Park Madonie i śródziemnomorski klimat nadają naszej oliwie autentyczny, niepowtarzalny charakter, który wyrażają typowe odmiany: Biancolilla, Nocellara, Ogliarola Messinese i Carolea.

Szanujemy Sycylię i jej środowisko, stosując metody produkcji i pakowania przyjazne naturze i uwzględniające zrównoważony charakter procesów.

www.aziendaagricolastramera.it

Tel. 392 1334472 / 366 1846513

giulio.stramera@me.com



DEMETRA

EKOLOGICZNA OLIVA
EXTRA VIRGIN
100 % WŁOSKA



AZIENDA AGRICOLA
STRAMERA GIULIO

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Średnie wartości w 100 ml produktu

Wartość energetyczna	3389 kJ - 824 Kcal
Tłuszcz	92 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	13 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	70 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	9 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM MIEJSCU, Z DALA OD ŚWIATŁA I CIEPŁA.

Certyfikowane przez
Ecogruppo Italia



ECOGRUPPO ITALIA

IT-BIO-008
ROLNICTWO WŁOCHY

Podmiot kontrolowany nr **083V**

Wyprodukowano i zapakowano przez
**AZIENDA AGRICOLA
STRAMERA GIULIO**

Miejsce produkcji
i rozlewu:

C.da Firrone Scillato (PA)

SEZON ZBIORÓW:

NR PARTI:

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED:



BUTELKA | GL 71 | Szkló | ZAKRĘTKA | LDPE04 | Plastik

0,10 L e