

# OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Dal 1959, la qualità di  
un'eccellenza siciliana e la  
passione per il nostro territorio.

Olio d'oliva di categoria superiore  
ottenuto direttamente dalle olive  
e unicamente mediante procedimenti  
meccanici.

**Campagna di raccolta: 2026/2027**

## ESTRATTO A FREDDO

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 ml

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| VALORE ENERGETICO          | 3406 KJ        |
|                            | 829 Kcal       |
| GRASSI                     | 91,9 g         |
| di cui ACIDI GRASSI SATURI | 14,3 g         |
| ACIDI GRASSI MONOINSATURI  | 64,4 g         |
| ACIDI GRASSI POLINSATURI   | 9,1 g          |
| CARBOIDRATI                | 0 g            |
| di cui ZUCCHERI            | 0 g            |
| FIBRE                      | 0 g            |
| PROTEINE                   | 0 g            |
| SALE                       | 0 g            |
| VITAMINA E                 | (168%) 20,2 mg |

Conservare al riparo dalla luce e da fonti  
di calore. Non disperdere il contenitore  
nell'ambiente

Prodotto da:  
Olio Mauri S.R.L.S.  
Contrada Raffondo Serra S/N  
93017 - San Cataldo (CL)  
Tel: 0934 682244

Stabilimento di confezionamento:  
C. da Grotta D'Acqua S/N  
Serradifalco (CL)

**250ml e**

Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo comune

| BOTTIGLIA  | CAPSULA           | TAPPO              |
|------------|-------------------|--------------------|
| Vetro GL71 | Plastica C/PVC 90 | Alluminio C/ALU 90 |

**Da consumarsi preferibilmente entro il:**

GRUPPO  
**PIERALISI**

