

# RECOLECCIÓN TEMPRANA

## Cuevas del Oro

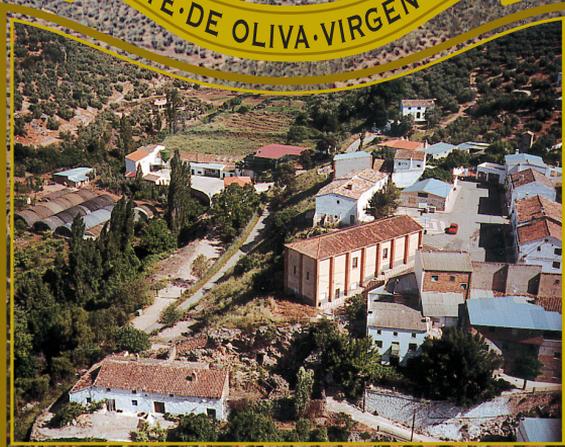
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por cada 100g de producción

Valor Energético	900 Kcal/3700KJ
Grasas totales, de las cuales	100g
Saturadas	13g
Monoinsaturadas	75g
Poliinsaturadas	5g
Hidratos de carbono, de los cuales	0g
Azúcares	0g
Proteína	0g
Sal	0g

“Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos”



CONSUMIR  
PREFERENTEMENTE  
ANTES DEL FIN  
DE / LOTE  
(VER ETIQUETA)

“Conservar el aceite en condiciones que eviten su exposición a la luz y el calor”.

Contenido

5 L.



Producido por: S.C.A. Ntra. Sra. del Rosario  
Cuevas de Ambrosio s/n - Tfns.: 953 42 51 80 - 629 95 84 33  
Beas de Segura (Jaén)  
R.S. 16.2775/J



8 436593 950064

PRODUCTO DE ESPAÑA