



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Olio extravergine d'oliva italiano / *Italian Extra-virgin olive oil* / *Huile*

È il prodotto d'eccellenza della Sicilia. Un olio dal sapore unico e ricco di sfaccettature, che produciamo come tradizione vuole. Un prodotto genuino e naturale, una spremuta di olive che trasferisce all'olio tutte le sostanze preziose in esse contenute.

A product of sicilian excellence, this oil presents a melody of olfactory notes and flavours. Produced according to the ancient oil making tradition to create a genuine, all-natural, cold-pressed olive oil bursting with precious substances.

Voici le produit d'excellence de la Sicile. Une huile à la saveur unique et aux mille facettes, que nous produisons comme l'exige la tradition. Un produit authentique et naturel, des olives pressées qui transmettent toutes les substances précieuses qu'elles contiennent à l'huile.

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a Freddo. Olio extravergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte in Italia.

Ingredienti / *Ingredients* / *Ingrédients*

olio extravergine d'oliva / *extra-virgin olive oil* / *huile d'olive extra-vierge*

Valori Nutrizionali <i>Nutritional Values</i> <i>Valeurs Nutritionnelles</i>	100 GR
Energia <i>Energy Énergie</i>	823 kcal - 3443 kJ
Grassi <i>Fat Graisse</i>	91,6 g
saturi <i>saturated saturé</i>	14,9 g
monoinsaturi <i>monounsaturated monoinsaturés</i>	n.d.
polinsaturi <i>polyunsaturated poly-insaturés</i>	n.d.
Carboidrati <i>Carbohydrates Hydrates de carbone</i>	0 g
di cui zuccheri <i>sugars sugars</i>	0 g
Fibre <i>Fibers Des fibres</i>	0 g
Proteine <i>Protein Protéine</i>	0 g
Sale <i>Salt Sel</i>	0 g

Prodotto e confezionato:
Produced and packaged:
Produit et emballé:

Laboratorio
artigianale di
Edonè s.r.l.

Contrada Cugno di Canne, 48
96014 Florida - Siracusa - Sicilia
Tel. +39 0931 923514

P.IVA 0181 6340895
info@fratelliburgio.com
www.fratelliburgio.com



FRATELLI
BURGIO
SIRACUSA



Proprietà benefiche

È ricco di antiossidanti, ha quindi proprietà antinfiammatorie e antibatteriche, è un vasodilatatore, contrasta lo stress ossidativo di radicali liberi e colesterolo sui globuli rossi.

Beneficial properties

This oil is high in antioxidants, giving it excellent anti-inflammatory and anti-bacterial properties. It also helps lower blood pressure and cholesterol and combats oxidative stress caused by free radicals.

Propriétés bénéfiques

Elle est riche en antioxydants, possède des propriétés anti-inflammatoires et antibactériennes ; elle offre un effet vasodilatateur, lutte contre le stress oxydatif des radicaux libres et contre le cholestérol.

Formato Size Taille	Peso netto Net weight Poids net	Peso lordo Weight Poids brut	Peso sgocciolato Drained weight Poids égoutté	TMC (mesi) TMC (month) TMC (mois)	Q.tà-CT Q.ty-box Q.té-CT	Peso-CT Weight-box Poids-CT	COD.	EAN
2	250 ml	433 g	—	24	12	5,2 kg	OLIEVO250	0806891126559
	500 ml	866 g	—	24	12	10,4 kg	OLIEVO500	0806891126542
	750 ml	1300 g	—	24	12	15,6 kg	OLIEVO750	0806891126535
	1000 ml	1800 g	—	24	6	10,8 kg	OLIEVO1	0806891126603
	2000 ml	2040 g	—	24	—	—	OLIEVO2	0806891126597
	3000 ml	3000 g	—	24	—	—	OLIEVO3	0806891126634
	5000 ml	5100 g	—	24	—	—	OLIEVO5	0806891126573

1 Vaso in vetro
Glass jar / Bocal en verre

2 Bottiglia in vetro
Glass bottle / Bouteille en verre

3 Sacchetto in plastica
Plastic bag / Sac plastique

4 Secchio alimentare
Food bucket / Seau de nourriture

Prodotto senza conservanti.

Una volta aperto conservare in luogo asciutto.
Da consumarsi preferibilmente entro la data di scadenza indicata sulla confezione/etichetta.

Product without preservatives.

Once opened, keep in a dry place.
To preferably consume within the date shown on the label/package.

Produit sans conservateurs.

Une fois ouverte conserver en endroit sec.
User avant la date indiquée préférentiellement sur l'étiquette/emballage.