



Arturo Archibucci

Frantolani dal 1888

**PRINCIPE
di
CANINO**

**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**

**DOP
CANINO**

Ottenuto con lavorazione a freddo
da olive monovarietalì Canino.



**DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA**

Garantito dal Ministero delle Politiche
Agricole, Alimentari e Forestali
ai sensi art. 10 del reg. (CE) 510/2006

CONTENUTO NETTO

0,750 l e



**Olio Extra Vergine
di Oliva D.O.P. CANINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
(Reg. CEE 1263/96)

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Questo olio proviene da olivete certificati alla produzione dell'olio D.O.P. CANINO, zona dell'Alto Lazio. L'olio da noi prodotto è stato ottenuto con lavorazione a freddo frangendo esclusivamente olive monovarietalì Canino. Pertanto abbiamo ottenuto un olio dal Colore: verde smeraldo. Odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Sapore: deciso con retrogusto leggermente piccante.

ESTRATTO A FREDDO.

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore ed al riparo dalle luce.

Arturo Archibucci

Prodotto e confezionato da Frantoio Archibucci dal 1888 s.r.l.
Via di Corneto snc Canino (VT)

Numero Verde 800.010719

ITALIANO

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia
IT 013 VT
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE



DA CONSUMARSI ENTRO IL:



Contenuto netto 0,750 l e