



La nostra anima Bio  
a un soffio da te

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

L'olio d'oliva, con particolare riferimento all'olio **extravergine d'oliva**, è un condimento tipico della tradizione italiana e mediterranea. L'olio spremuto a freddo ha sicuramente una qualità superiore rispetto agli altri. La spremitura a fredda riguarda anche altre tipologie di olio, con particolare riferimento ai prodotti biologici. Che cosa significa olio spremuto, estratto o premuto, a freddo?

Un olio può fregiarsi della dicitura estratto a freddo quando la temperatura della pasta delle olive (olive frante) in gramola non supera i 27° C.

La spremitura a freddo consente di mantenere **inalterate le caratteristiche nutrizionali e fisiche dell'olio extravergine di oliva**, conservando intatte le proprietà e potenziando i benefici che ne derivano una volta consumato.



### Ingredienti

Olio extra vergine di oliva\*

\* Da agricoltura biologica



### Info Aggiuntive

Olio ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici a freddo

Ideale per vegani, vegetariani

### Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	900 kcal /3765 kJ
Grassi	92,0 g
di cui acidi grassi saturi	13,5 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	71,4 g
di cui acidi grassi polinsaturi	7,1 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Sale/Proteine/Fibre	0 g

### Peso/Confezionamento

500 ml

Prodotto e  
confezionato per:

Ge.Im.A. S.r.l.  
Via Panoramica, 340  
98168 Messina

[www.geima.it](http://www.geima.it)

