



— DAL 1911 —

# Olio Carli

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

MONOCULTIVAR  
TAGGIASCA

*Dolce e delicato dal profumo  
caratteristico riconducibile  
alla cultivar di provenienza  
ha un colore verde dorato  
e un retrogusto fruttato  
in cui si percepiscono  
mandorla e pinoli.*



Fratelli Carli

1927

FORNITORI  
PONTIFICI

1937

FORNITORI  
REAL CASA

PRODOTTO IN ITALIA

# Olio Carli

MONOCULTIVAR  
TAGGIASCA

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

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

**OTTENUTO A FREDDO**

Quest'olio extra vergine di oliva nasce solo da olive della pregiata  
varietà Taggiasca, raccolte manualmente e subito lavorate.

Ne risulta un olio a bassa acidità, fragrante e delicato.

Al palato è molto fine ed esprime un aroma dolce, dal gusto  
piacevolmente fruttato con sentore mandorlato.

È consigliabile conservarlo in ambiente fresco e non freddo,  
al riparo dalla luce, anche se la bottiglia verde già lo protegge.

FRATELLI  
**Carli**

[WWW.OLIOCARLI.IT](http://WWW.OLIOCARLI.IT)

PER ORDINARE: 0183 7080

L'OLIO CARLI NON SI VENDE NEI NEGOZI

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 ml)

Energia	3389 kJ / 824 kcal
Grassi	92 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



0,5l e



CARTA CHE  
RISPETTA I  
PIÙ AVANZATI STANDARD  
DI SOSTENIBILITÀ.

**CAMPAGNA OLEARIA 2019-2020**  
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

FRATELLI CARLI S.P.A. - IMPERIA, VIA GARESSIO, 11 - ITALIA