



— DAL 1911 —

Olio Carli

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

RIVIERA
LIGURE
RIVIERA
DEI FIORI

D.O.P.

REG. CE N. 123/97
RACCOLTO 2019/2020



Fratelli Carli

1927

FORNITORI
PONTIFICI

1937

FORNITORI
REAL CASA

L'OLIO CARLI NON SI VENDE NEI NEGOZI

Olio Carli

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

OTTENUTO A FREDDO

L'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
Riviera dei Fiori è il frutto della tradizione più pura.
Un olio prodotto in quantità limitata, per chi ama i
sapori più tipici, che nasce solo da olive di varietà
Taggiasca, olive tipiche della Riviera di Ponente, che
donano l'esclusivo e delicato sapore di mandorla
fresca che si coglie gustandolo. È consigliabile
conservarlo in ambiente fresco e non freddo, al riparo
dalla luce, anche se la bottiglia verde già lo protegge.



Certificato da Autorità
pubblica designata
dal Mipaaf

FRATELLI
Carli

WWW.OLIOCARLI.IT

PER ORDINARE: 0183 7080

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.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

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