



— DAL 1911 —

# Olio Carli

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

CENTO  
PER  
CENTO

**ITALIANO**



1927

FORNITORI  
PONTIFICI

1937

FORNITORI  
REAL CASA

DA OLIVE COLTIVATE  
E FRANTE IN ITALIA

# Olio Carli

CENTO PER CENTO  
ITALIANO

**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 all'esame olfattivo  
evidenzia un profumo di oliva con punte aromatiche di erba  
e foglia verde. Al palato spiccano note di amaro e piccante  
decisamente pronunciate e persistenti tipiche delle olive da  
cui nasce di origine esclusivamente italiana. Il gusto è pieno  
di aromi, propri dei frutti sani, buoni, lavorati nel modo  
più idoneo. L'assenza di difetti e le vive note aromatiche ne  
garantiscono una lunga conservazione.

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.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

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