



# QVC Italia – Foglio Ingredienti

Brand	Tenuta Sant’Ilario
Nome del prodotto o del Kit	Kit 3 bottiglie olio evo 500 ml
Peso Netto complessivo	1.5lt
Varianti o composizioni dei Kit	Linea suolo: terra argilla sabbia
Paese di Origine	Italia

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | ARGILLA**

Ulivi che vengono raccolti sui calanchi, olio con sensore di amaro, molto fruttato.  
Olive trees that are harvested on the badlands, oil with love sensor, very fruity.

Olio Extra Vergine d’Oliva Di Categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive italiane frante in Italia.  
Extra Virgin Olive of higher Category, Obtained directly from olives and only by mechanical Procedures. Italian olives pressed in Italy

Informazione Nutrizionale: Valori Medi per Typical values per 100 ml Energia/Energy 824 kcal / 3389 kJ. Grassi di cui / Fat, of which 91,6 g saturi/saturated 13,9g, monoinsaturi/monounsaturated 71,3g polinsaturi/polyunsaturated 6,4g. Carboidrati/ carbohydrate 0g, di cui zuccheri/ of which sugars 0g, Proteine/ Protein 0g, Sale/ salt 0g.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA: **TENUTA SANTILARIO PINETO**  
Az. Agricola Colanecco Lalla costa del Mulino Pineto -TE-  
Abruzzo ITALIA [www.tenutasantilaro.com](http://www.tenutasantilaro.com)

**500 ML e**  
**PRODOTTO ITALIANO**  
Net cont. 16.90 Fl. oz.

Luogo/Place

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.  
Store in a cool, dry place away from light and heat sources. / C. 12-18°

Da consumarsi entro il: Best before: | Campagna di raccolta: Lottolot.



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | SABBIA**

Olio con tono di amaro leggermente piccante. Olive raccolte sul territorio a ridosso del mare. Oil with a bitter tone, slightly spicy. Olives harvested in the area close to the sea.

Olio Extra Vergine d’Oliva Di Categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive italiane frante in Italia.  
Extra Virgin Olive of higher Category, Obtained directly from olives and only by mechanical Procedures. Italian olives pressed in Italy

Informazione Nutrizionale: Valori Medi per Typical values per 100 ml Energia/Energy 824 kcal / 3389 kJ. Grassi di cui / Fat, of which 91,6 g saturi/saturated 13,9g, monoinsaturi/monounsaturated 71,3g polinsaturi/polyunsaturated 6,4g. Carboidrati/ carbohydrate 0g, di cui zuccheri/ of which sugars 0g, Proteine/ Protein 0g, Sale/ salt 0g.

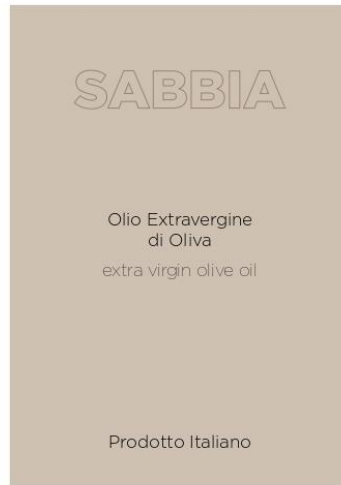
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA: **TENUTA SANTILARIO PINETO**  
Az. Agricola Colanecco Lalla costa del Mulino Pineto -TE-  
Abruzzo ITALIA [www.tenutasantilaro.com](http://www.tenutasantilaro.com)

**500 ML e**  
**PRODOTTO ITALIANO**  
Net cont. 16.90 Fl. oz.

Luogo/Place

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.  
Store in a cool, dry place away from light and heat sources. / C. 12-18°

Da consumarsi entro il: Best before: | Campagna di raccolta: Lottolot.



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | TERRA**

Olive raccolte ai piedi delle montagne. Olives harvested at the foot of the mountains.

Olio Extra Vergine d’Oliva Di Categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive italiane frante in Italia.  
Extra Virgin Olive of higher Category, Obtained directly from olives and only by mechanical Procedures. Italian olives pressed in Italy

Informazione Nutrizionale: Valori Medi per Typical values per 100 ml Energia/Energy 824 kcal / 3389 kJ. Grassi di cui / Fat, of which 91,6 g saturi/saturated 13,9g, monoinsaturi/monounsaturated 71,3g polinsaturi/polyunsaturated 6,4g. Carboidrati/ carbohydrate 0g, di cui zuccheri/ of which sugars 0g, Proteine/ Protein 0g, Sale/ salt 0g.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA: **TENUTA SANTILARIO PINETO**  
Az. Agricola Colanecco Lalla costa del Mulino Pineto -TE-  
Abruzzo ITALIA [www.tenutasantilaro.com](http://www.tenutasantilaro.com)

**500 ML e**  
**PRODOTTO ITALIANO**  
Net cont. 16.90 Fl. oz.

Luogo/Place

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.  
Store in a cool, dry place away from light and heat sources. / C. 12-18°

Da consumarsi entro il: Best before: | Campagna di raccolta: Lottolot.

