

# CASA del AGUA

ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

P I C U A L

EXTRACCIÓN EN FRÍO  
COLD EXTRACTION

PRODUCTO DE ESPAÑA  
PRODUCT OF SPAIN

VERTIDO PRECISO, SIN SALPICADURAS  
Para lograr un vertido óptimo levante la tapa de este pequeño tapón después de haber extendido y desenroscado el tapón principal.

PERFECT POURING, WITHOUT SPILLS  
For perfect splash-free pouring lift the top of the smaller lid after having fully unscrewed and extended the main lid.

## CASA del AGUA

Aceite de oliva virgen extra: Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

Extra virgin olive oil: Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL Nutrition Facts

Raciones por envase/  
Services per container 50  
Tamaño por ración/  
Servings size 100ml

Valor energético/  
Amount per serving 3389 kJ  
**Calories 824 kcal**

	%VRN*	% Daily Value*
Grasas/Total Fat	91,6g	131%
Grasa Saturada/ Saturated Fat	14,6g	73%
Grasa Trans/Trans Fat	0g	
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate	0g	0%
Azúcares/Total Sugars	0g	0%
Proteínas/Protein	0g	0%
Sal/Salt	0g	0%

Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, Sodium, Vitamin A, Vitamin C, Iron and Calcium.  
\*Percent daily values are based on a 2,000 calorie diet.

Consumir preferentemente antes del fin de y Lote:

Ver tapa

Best before end and Lot:

See top

MANTÉNGASE ALEJADO DE LA LUZ Y EL CALOR

KEEP AWAY FROM LIGHT AND HEAT

PRODUCIDO POR / PRODUCED BY

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U

Ctra. Plomeros, Casa del Agua

23730 Vva. de la Reina

JAÉN

www.orobailen.com

CONTENIDO NETO:

5 Le

NET. CONT:  
169.07 Fl. Oz.



# CASA del AGUA

HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA  
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

P I C U A L

EXTRACTION À FROID  
KALTE EXTRAKTION

PRODUIT D'ESPAGNE  
PRODUKT AUS SPANIEN

VERTIDO PRECISO, SIN SALPICADURAS  
Para lograr un vertido óptimo levante la tapa de este pequeño tapón después de haber extendido y desenroscado el tapón principal.

PERFECT POURING, WITHOUT SPILLS  
For perfect splash-free pouring lift the top of the smaller lid after having fully unscrewed and extended the main lid.

## CASA del AGUA

Huile d'olive vierge extra: Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

Natives Olivenöl extra: Erste Güteklasse direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL NÄHRWERTDEKLARATION VALEURS NUTRITIONNELLES

Por / Je / Pour 100ml

Valor energético /  
Energie / Énergie 3.389kJ  
824 kcal

Grasas, de las cuales: /  
Fett, davon: / Graisses, dont: 92g

Saturadas / Gesättigte Fettsäuren /  
Acides Gras Saturés 15g

Monosaturadas / Einfach Ungesättigte  
Fettsäuren / Acides Gras Mono-insaturés 72g

Polisaturadas / Mehrfach Ungesättigte  
Fettsäuren / Acides Gras Polyinsaturés 4,7g

Hidratos de carbono, de los cuales: /  
Kohlenhydrate, davon / Glucides, dont: 0g

Azúcares / Zucker / Sucres 0g

Fibra alimentaria / Ballaststoffe  
/ Fibras alimentaires 0g

Proteínas / Eiweiß / Protéines 0g

Sal / Salz / Sel 0g

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal). Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/2.000 kcal). Apport de référence pour un adulte-type (8.400 kJ/2.000 kcal).

A consommer de préférence avant fin / Lot:

Voir bouchon

Mindestens haltbar bis Ende / Lot:

Siehe aufdruck oberseite.

À CONSERVER À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR.

KUHL UND VOR LICHT GESCHÜTZT AUFBEWAHREN.

PRODUITE PAR / PRODUZIERT VON

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U

Ctra. Plomeros, Casa del Agua

23730 Vva. de la Reina

JAÉN

www.orobailen.com

CONTENIDO NETO:

5 Le

GEWICHT DES INHALT:  
169.07 Fl. Oz.

