

# Olio EVO IGP Toscano - Capannelle

seiterre



La terra, come il clima, influisce in modo importante sulle qualità dell'olio extra vergine di oliva Toscano. Ottenuto dalla molitura delle olive raccolte nel Poggio Le Capannelle, l'olio IGP Toscano è figlio di un microclima dove qualità della terra e sole si esaltano caratterizzando il prodotto in modo unico e inconfondibile. Gli oltre 2000 anni di tradizione olearia fanno di questo territorio una delle zone produttive più importanti del mondo

Dichiarazione nutrizionale  
(valori medi per 100 g prodotto)

Energia 3389 kJ / 824 kcal

Grassi 91,6 g

di cui acidi grassi saturi 13,4 g

di cui acidi grassi monoinsaturi 69,6 g

di cui acidi grassi polinsaturi 8,6 g

Carboidrati 0,0 g

di cui zuccheri 0,0 g

Proteine 0,0 g

Sale 0,0 g

Fibre 0,0 g

Via Dossi, 26 - 37051  
Bovolone (VR)  
Tel. +39 045 7100674

[www.seiterre.com](http://www.seiterre.com)  
[info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com)

seiterre