

Règlementation étiquetage

En AOP Oliu di Corsica

Mentions obligatoires et mentions conseillées dans le cadre de la
« Récolte sur l'Arbre »

Le logo (conseillé)



Oliu di Corsica

La griffe du Syndicat peut être intégrée sur vos étiquettes, en plus du macaron

Dénomination vierge ou vierge extra (voir conditions)

Huile d'olive Vierge extra

Origine

Appellation d'Origine Protégée
Huile d'olive de Corse

Contenance

50 cl

DDM

A consommer de préférence
Avant fin 10/18

Conservation

A conserver à l'abri de la lumière
et de la chaleurMême
champ
visuelLogo AOP
minimum
15mm

Responsable

Nom et coordonnées

N° de lot

L 0000

Procédé de fabrication

Huile d'olive de catégorie
supérieure obtenue directement
des olives et uniquement par
des procédés mécaniquesInformations
nutritionnelles
(voir conditions)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	3 700 kJ / 899 kcal
Matières grasses	100 g
dont - acides gras saturés	14 g
Glucides	0 g
dont - sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamines E	25 mg

N° agrément
conditionneur

N° 0000

« Triman »
(Voir
conditions)