

PRODOTTO ARTIGIANALE  
DELL'ANTICO FRANTOIO



dal 1867

**OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**

*Le due baie*



*estratto in Italia da olive  
coltivate in Italia (cod.Reg.GE06)*

**100% PRODOTTO IN ITALIA**

Olio ricavato da olive raccolte  
all'albero ed estratto  
a freddo nel nostro frantoio

**OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**

*estratto in Italia da olive  
coltivate in Italia (cod.Reg.GE06)*

**OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA  
SUPERIORE OTTENUTO  
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE  
E UNICAMENTE MEDIANTE  
PROCEDIMENTI MECCANICI**

Prodotto e messo in bottiglia da  
FRANTOIO BO di Carlo Bo & C. Snc.  
Via della Chiusa 70  
16039 - SESTRI LEVANTE - ITALIA  
Tel. e Fax +39 (0)185 - 481605  
Fax. Italia 178 271 7149

[WWW.FRANTOIO-BO.IT](http://WWW.FRANTOIO-BO.IT)  
[INFO@FRANTOIO-BO.IT](mailto:INFO@FRANTOIO-BO.IT)



E' bene conservare l'olio al riparo  
dalla luce e in luogo fresco  
la cui temperatura si aggiri  
intorno ai 18° C.

**NON DISPERDERE  
IL VETRO NELL'AMBIENTE**

Campagna Olearia

Contenuto netto litri

Da consumarsi entro

Lotto