

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL EXTRA VIRGIN OLIJFOLIE STAPELBAAR
EN EXTRA VIRGIN OLIJFOLIE STAPELBAAR
FR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL STACKABLE
DE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL STACKABLE
ES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL STACKABLE

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL EXTRA OLIJFOLIE VAN DE EERSTE PERSING - RECHTSTREEKS UIT OLIJVEN EN OP MECHANISCHE WIJZE VERKREGEN OLIJFOLIE VAN SUPERIEURE KWALITEIT. MENGSEL VAN OLIJFOLIËN VAN OORSPRONG UIT DE EUROPESE UNIE **Ingrediënten:** extra vierge olijfolie. **Voedingswaarde per 100ml:** energie 3367 kJ 819 kcal, vet 91.0g/waarvan verzadigd vet 14.0g, koolhydraten 0.0g/waarvan suikers 0.0g, voedingsvezel 0.0g, eiwit 0.0g, zout 0.00g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot einde: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per/pour/per/pro/por (100 ml)
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	3367 kJ / 819 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	91.0g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	14.0g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	0.0g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	0.0g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	0.0g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	0.0g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.00g

FR HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES. COUPAGE D'HUILES D'OLIVE ORIGINAIRES DE L'UNION EUROPÉENNE **Ingredients:** huile d'olive vierge extra. **Valeur nutritionnelle pour 100ml:** énergie 3367 kJ 819 kcal, graisses 91.0g/dont acides gras saturés 14.0g, glucides 0.0g/dont sucres 0.0g, fibres alimentaires 0.0g, protéines 0.0g, sel 0.00g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant fin: voir emballage.

EN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS. BLEND OF OLIVE OILS OF EUROPEAN UNION ORIGIN **Ingredients:** extra virgin olive oil. **Nutritional value per 100ml:** energy 3367 kJ 819 kcal, fat 91.0g/of which saturates

14.0g, carbohydrates 0.0g/of which sugars 0.0g, fibre 0.0g, protein 0.0g, salt 0.00g. Keep in a cool, dry place. Best before end: see packaging.

DE NATIVES OLIVENÖL EXTRA - ERSTE GÜTEKLASSE - DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. MISCHUNG VON OLIVENÖLEN AUS DER EUROPÄISCHEN UNION **Zutaten:** natives Olivenöl extra. **Nährwerte pro 100ml:** Energie 3367 kJ 819 kcal, Fett 91.0g/davon gesättigte Fettsäuren 14.0g, Kohlenhydrate 0.0g/davon Zucker 0.0g, Ballaststoffe 0.0g, Eiweiß 0.0g, Salz 0.00g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis Ende: siehe Verpackung.

ES ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA SUPERIOR OBTENIDO DIRECTAMENTE DE ACEITUNAS Y SOLO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS. MEZCLA DE ACEITES DE OLIVA ORIGINARIOS DE LA UNIÓN EUROPEA **Ingredientes:** aceite de oliva virgen extra. **Valor nutritivo por 100ml:** valor energético 3367 kJ 819 kcal, grasas 91.0g/de las cuales ácidos grasos saturados 14.0g, hidratos de carbono 0.0g/de los cuales azúcares 0.0g, fibra alimentaria 0.0g, proteínas 0.0g, sal 0.00g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del fin de: ver envase.

250 ml e

4. WAARSCHUWINGEN / WARNINGS

Rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit.

Mengsel van olijfoliën van oorsprong uit de Europese Unie.

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

Coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Blend of olive oils of European Union origin.

Erste Güteklasse — direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union.

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

Mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10703310

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL

MADE IN PORTUGAL