

OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA


Pilandro®

Tra le dolci colline delle Marche, Pilandro possiede una coltivazione di olivi con più di quarant'anni di storia. L'olio che ne deriva ha il tipico carattere marchigiano, rimarcato dalla presenza di numerose varietà regionali che gli donano sfumature con aromi unici e irripetibili.

Abbinamenti consigliati:
insalate, verdura, carni
primi piatti



Formati disponibili



DATI TECNICI

OLIO OTTENUTO DA OLIVE
COLTIVATE E MOLITE IN ITALIA

CAMPAGNA DI RACCOLTA: 2021

TABELLA NUTRIZIONALE
Per 100 ml di prodotto

ENERGIA	824 kcal/3389 kJ
GRASSI	91,6 g
di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI	14 g
MONOINSATURI	70 g
POLINSATURI	7,6 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui:	
ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.it
www.pilandro.com