

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

	Per 100 g
Valor energètic	3700 kJ 900 kcal
Greixos -dels quals saturats	100 g 17,5 g
Hidrats de carboni -dels quals sucres	0 g 0 g
Proteïnes	0 g
Sal	0 g

Ingredients: olives empeltre, olives arbequina i olives rojal.
(totes les olives són procedents d'agricultura ecològica)

Conserveu-lo en un lloc fresc, sec i protegit de la calor i la llum.

Campanya de collita: 2017

Lot/Consumir preferentment abans de la fi de:
L18-019 C12/2019



Produït per:
HBI Masos de Lloret
Vingalis Flix
Catalunya

Envasat per:
LA MASROJANA S.L.
Pol. Ind. La Verdeguera
Parc C1-C3 Nau 3
43740 Móra d'Ebre



Oli d'oliva Verge Extra

Extra Virgin Olive Oil

Huile d'Olive Extra Vierge

Collita d'octubre de 2017

Oli d'oliva Verge Extra

Extra Virgin Olive Oil

Huile d'Olive Extra Vierge



HORTUS BOTANICUS
ILERCAVONENSIS

Oli d'oliva Verge Extra

Extra Virgin Olive Oil

Huile d'Olive Extra Vierge

Collita d'octubre de 2017




Hortus Botanicus Ilercavonensis (HBI)

És una Associació Botànica sense ànim de lucre. Respectar i Defensar la Natura és un Valor. Les donacions rebudes són invertides en la pròpia agricultura i en els conreus del Jardí Botànic situat a la mateixa finca.

Is a Botanical Association and nonprofit organisation, with a strong commitment to Nature' respect and defense. All donations are invested back to the association crops and agriculture.


Associació Botànica HBI
43750 Pont 4, 43750, Flix,
Alta Ribera d'Ebre
Catalunya [Spain]

Informació a:

 + 34 630 424 956

 Hotus Botanicus Ilercavonensis

 hort.bot.iler@gmail.com

 @hrotusbotanicusielercavonensis

MASOS DE LLORET

Finca ecològica



Vingalis, Flix

Ribera d'Ebre - Catalunya

Collita d'octubre de 2017

Oli d'oliva Verge Extra la finca de producció agrària i ecològica

Masos de Lloret, Vingalis, Flix, Alta Ribera d'Ebre, Catalunya

Arbres i fruits de les varietats empeltre, arbequina i rojal. Sense tractaments químics ni d'altra mena, adobat amb fem d'equí i corder no estabulats. Producció familiar i limitada a l'anyada.

Extra Virn Oil obtained from the agrarian and ecological production property

Masos de Lloret (HBJ) Vingalis, Flix, Alta Ribera d'Ebre, Catalunya

Fruits and trees from the local varieties empeltre, arbequina and rojal.

No chemical or other treatments have been applied. Equine and sheep manure has been used as fertilizer. This is a familiar production, limited to year production.