

UN POSTO TRANQUILLO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO
indicazione geografica
protetta



VAL DEL MELO

250 ml e

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto
direttamente dalle olive ed unicamente
mediante procedimenti meccanici.

TABELLA NUTRIZIONALE	VALORI MEDI RELATIVI A 100 ML DI PRODOTTO
ENERGIA:	Kj 3389 / Kcal 824
GRASSI:	91,6 g
di cui: grassi saturi	13,4 g
grassi monoinsaturi	69,8 g
grassi polinsaturi	8,6 g
CARBOIDRATI:	1,0 g
di cui zuccheri:	0,0 g
FIBRE ALIMENTARI:	0,0 g
PROTEINE:	0,0 g
SALE	0,0 g

IT BIO 018
AGRICOLTURA ITALIA



Certificato da
Organismo di controllo autorizzato
dal Ministero competente - **ITALIA**

Prodotto con sole olive dell'azienda
SOC. AGR. PIAN DI ROCCA - Loc. Val
del Melo, Castiglione della Pescaia (GR)
Confezionato da OL.MA.sac - Via del
Madonnino 3, Montepescali Scalo (GR)

Da consumarsi preferibilmente
entro il: / Lotto: / Anno di produzione:

COME DIFFERENZIARE I RIFIUTI

BOTTIGLIA	VETRO	GL71
TAPPO	ALLUMINIO	C/HDPE 90

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO COMUNE
Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e
da fonti di calore. Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso.

250 ml e



UN POSTO TRANQUILLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO

indicazione geografica protetta

BIOLOGICO

Olio di Oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto con sole olive dell'Azienda Soc. Agr. Pian di Rocca. Olio Biologico Toscano IGT.

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Gli oliveti aziendali si estendono per una superficie complessiva di circa 4,5 ettari per un totale di quasi 900 piante, tutte allevate a vaso policonico, disetanee, ubicate in terreni pressoché pianeggianti.

Terreno: profondo, franco-sabbioso, mediamente dotato di sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Varietà: le varietà costituenti il patrimonio olivicolo aziendale sono le tipiche toscane, atte alla produzione dell'olio IGP Toscano, in prevalenza vi sono tre varietà quali il frantoio, il leccino ed il moraiolo.

Note gustative: il nostro olio presenta caratteristiche organolettiche equilibrate, con note erbacee e floreali. Particolarmente indicato per condire pesce e verdure.

Formati: 1 litro - 750 ml - 500 ml - 250 ml

UN POSTO TRANQUILLO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO
indicazione geografica
protetta



VAL DEL MELO

500 ml e

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto
direttamente dalle olive ed unicamente
mediante procedimenti meccanici.*

TABELLA NUTRIZIONALE	VALORI MEDI RELATIVI A 100 ML DI PRODOTTO
ENERGIA:	Kj 3389 / Kcal 824
GRASSI:	91,6 g
di cui: grassi saturi	13,4 g
grassi monoinsaturi	69,6 g
grassi polinsaturi	8,6 g
CARBOIDRATI:	1,0 g
di cui zuccheri:	0,0 g
FIBRE ALIMENTARI:	0,0 g
PROTEINE:	0,0 g
SALE	0,0 g



Certificato da
Organismo di controllo
autorizzato dal Ministero
competente - **ITALIA**

Prodotto con sole olive dell'azienda
SOC. AGR. PIAN DI ROCCA - Loc. Val
del Melo, Castiglione della Pescaia (GR)
Confezionato da OL.MA sac - Via del
Madonnino 3, Montepescali Scalo (GR)

Da consumarsi preferibilmente
entro il / Lotto: / Anno di produzione.

COME DIFFERENZIARE I RIFIUTI

BOTTIGLIA | **VETRO** | GL71

TAPPO | **ALLUMINIO** | C/HDPE 90

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO COMUNE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e
da fonti di calore. Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso.

500 ml e



UN POSTO TRANQUILLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO

indicazione geografica protetta

BIOLOGICO

Olio di Oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto con sole olive dell'Azienda Soc. Agr. Pian di Rocca. Olio Biologico Toscano IGT.

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Gli oliveti aziendali si estendono per una superficie complessiva di circa 4,5 ettari per un totale di quasi 900 piante, tutte allevate a vaso policonico, disetanee, ubicate in terreni pressoché pianeggianti.

Terreno: profondo, franco-sabbioso, mediamente dotato di sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Varietà: le varietà costituenti il patrimonio olivicolo aziendale sono le tipiche toscane, atte alla produzione dell'olio IGP Toscano, in prevalenza vi sono tre varietà quali il frantoio, il leccino ed il moraiolo.

Note gustative: il nostro olio presenta caratteristiche organolettiche equilibrate, con note erbacee e floreali. Particolarmente indicato per condire pesce e verdure.

Formati: 1 litro - 750 ml - 500 ml - 250 ml

UN POSTO TRANQUILLO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO
indicazione geografica
protetta



VAL DEL MELO

750 ml e

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto
direttamente dalle olive ed unicamente
mediante procedimenti meccanici.

TABELLA NUTRIZIONALE	VALORI MEDI RELATIVI A 100 ML DI PRODOTTO
ENERGIA:	Kj 3389 / Kcal 824
GRASSI:	91,6 g
di cui: grassi saturi	19,4 g
grassi monoinsaturi	69,6 g
grassi polinsaturi	8,6 g
CARBOIDRATI:	1,0 g
di cui zuccheri:	0,0 g
FIBRE ALIMENTARI:	0,0 g
PROTEINE:	0,0 g
SALE	0,0 g

IT BIO 018

AGRICOLTURA ITALIA



Certificato da
Organismo di controllo
autorizzato dal Ministero
competente - **ITALIA**

Prodotto con sole olive dell'azienda
SOC. AGR. PIAN DI ROCCA - Loc. Val
del Melo, Castiglione della Pescaia (GR)
Confezionato da OL.MA sac - Via del
Madonnino 3, Montepescali Scalo (GR)

Da consumarsi preferibilmente
entro il: / Lotto: / Anno di produzione:

COME DIFFERENZIARE I RIFIUTI

BOTTIGLIA | VETRO | GL71
TAPPO | ALLUMINIO | C/HDPE 90

RACCOLTA DIFFERENZIALI - VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO COMUNE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e
da fonti di calore. Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso.

750 ml e



UN POSTO TRANQUILLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO

indicazione geografica protetta

BIOLOGICO

Olio di Oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto con sole olive dell'Azienda Soc. Agr. Pian di Rocca. Olio Biologico Toscano IGT.

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Gli oliveti aziendali si estendono per una superficie complessiva di circa 4,5 ettari per un totale di quasi 900 piante, tutte allevate a vaso policonico, disetanee, ubicate in terreni pressoché pianeggianti.

Terreno: profondo, franco-sabbioso, mediamente dotato di sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Varietà: le varietà costituenti il patrimonio olivicolo aziendale sono le tipiche toscane, atte alla produzione dell'olio IGP Toscano, in prevalenza vi sono tre varietà quali il frantoio, il leccino ed il moraiolo.

Note gustative: il nostro olio presenta caratteristiche organolettiche equilibrate, con note erbacee e floreali. Particolarmente indicato per condire pesce e verdure.

Formati: 1 litro - 750 ml - 500 ml - 250 ml

UN POSTO TRANQUILLO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO
indicazione geografica
protetta



VAL DEL MELO

1 litro e

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto
direttamente dalle olive ed unicamente
mediante procedimenti meccanici.*

TABELLA NUTRIZIONALE	VALORI MEDI RELATIVI A 100 ML DI PRODOTTO
ENERGIA:	KJ 3389 / Kcal 824
GRASSI:	91,6 g
di cui: grassi saturi	13,4 g
grassi monoinsaturi	69,6 g
grassi polinsaturi	8,6 g
CARBOIDRATI:	1,0 g
di cui zuccheri:	0,0 g
FIBRE ALIMENTARI:	0,0 g
PROTEINE:	0,0 g
SALE	0,0 g

IT BIO 018
AGRICOLTURA ITALIA



Certificato da
Organismo di controllo
autorizzato dal Ministero
competente - **ITALIA**

Prodotto con sole olive dell'azienda
SOC. AGR. PIAN DI ROCCA - Loc. Val
del Melo, Castiglione della Pescaia (GR)

Confezionato da OL.MA sac - Via del
Madonnino 3, Montepescali Scalo (GR)

*Da consumarsi preferibilmente
entro il / Lotto: / Anno di produzione:*

VEDI SOPRA O SOTTO LA CONFEZIONE

COME DIFFERENZIARE I RIFIUTI

LATTA	ACCIAIO	FE40
TAPPO	PLASTICA	PP5

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO COMUNE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e
da fonti di calore. Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso.

1 litro e



UN POSTO TRANQUILLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO

indicazione geografica protetta

BIOLOGICO

Olio di Oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto con sole olive dell'Azienda Soc. Agr. Pian di Rocca. Olio Biologico Toscano IGT.

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Gli oliveti aziendali si estendono per una superficie complessiva di circa 4,5 ettari per un totale di quasi 900 piante, tutte allevate a vaso policonico, disetanee, ubicate in terreni pressoché pianeggianti.

Terreno: profondo, franco-sabbioso, mediamente dotato di sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Varietà: le varietà costituenti il patrimonio olivicolo aziendale sono le tipiche toscane, atte alla produzione dell'olio IGP Toscano, in prevalenza vi sono tre varietà quali il frantoio, il leccino ed il moraiolo.

Note gustative: il nostro olio presenta caratteristiche organolettiche equilibrate, con note erbacee e floreali. Particolarmente indicato per condire pesce e verdure.

Formati: 1 litro - 750 ml - 500 ml - 250 ml