

## Bartolini, „Classico“, Olivenöl Extra Vergine

Region Umbrien  
 Erzeuger Frantoio Oleario Emilio Bartolini - Umbrien  
 Bestell-Nr. 991135

Aus den Olivensorten Moraiolo, Leccino und Frantoio gewinnt Emilio Bartolini ein kräftiges, fruchtiges Öl von grün-goldener Farbe und feinem Duft nach Olive mit einem Hauch von frisch gemähem Gras. Im Mund viel Frucht und Kräuter, Aromen von Artischocken und grünen Tomaten, gut eingebundene, zarte Bitternoten, im Abgang angenehm pikant. FEINSCHMECKER: Eines der besten Olivenöle der Welt!



Allergene	Sulfite		
Energie	k.A. / k.A.		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
Kohlehydrate	k.A., davon Zucker: k.A.		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	k.A.	Salz	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
 E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSADE55