

Aceite de oliva ahumado con hueso
de aceituna. Smoked olive oil with
olive pits. Huile d'olive fumée.
Arôme de fumée produit à partir de
noyaux d'olives.

**Geräuchertes Olivenöl.
Raucharoma aus Olivenkerne.**

Made with the first smoke of our olive pits from
our arbequina olives. The combination of the
smoke and our arbequina extra virgin olive oil
results in a harmonious oil.

Gewonnen direkt aus Oliven ausschliesslich mit
mechanischen Verfahren gewonnen.

Protéger de la luz y el calor / Protect from light
and heat / Vor Licht und Wärme schützen /
Protéger de la lumière et de la chaleur

*Consumir preferentemente antes del fin de/
Best before end/ A consommer de pref. Avant/
Mindestens haltbar bis: Lote n°/ Lot n°: see bottle*

LOT 264622
EXPD 07-2025

*Producido y envasado por / Produced and packed by /
Fabriqué et emballé par / Produziert und verpackt:*

Verichipa, S.L. RGSEAA 16.000.3293 / GR

**PRODUCT OF SPAIN/
HERGESTELLT IN SPANIEN**

*Ctra. Ácula-Ventas de Huelma km 1
18131 Ácula/Granada*

Contenido/ Content/ Contenu/ Inhalt

250ml/ 8,5 FL OZ

www.omedoil.com 



8 437003 149665