



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	ANCHOIS ENTIERS AU SEL 1 Kg.	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Anchois italiens entiers au sel, à utiliser crus en enlevant l'os interne et en les rinçant à l'eau ou toujours sans os, faites-les cuire pour les sauces ou les trempettes. Conserver dans du sel et de la saumure saturée, dans des récipients en verre, dans un endroit frais et aéré.	
INGREDIENTS:	Anchois salés 75% (Engraulis Encrasicolus), saumure 25%.	
SHELF LIFE	24 mois	
POID NET :	1000 gr	
INFO ALLERGÈNES: Anchois		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Caractéristiques organoleptiques :	Apparence/texture: Couleur: Odeur/goût:	charnu à pulpe compacte. Rose/rouge Typique des anchois matures.
VALEURS NUTRITIONELLES (par 100 g de produit comestible)	Energie Matières grasses Glucides Fibres alimentaires Protéines Sel	148 Kcal / 618 Kj 4,4 g dont saturés 0,89 g 0 g dont sucres 0 g 0 g 27,0 g 18,0 g