



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	FILETS D'ANCHOIS A' HUILE D'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Anchois italiens traités à sec en les frottant avec un chiffon en lin pour enlever la peau. Ils sont conservés dans un endroit frais recouvert d'huile. Après ouverture, avec de l'huile, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5/6 jours.	
INGREDIENTS:	Filets d' anchois 60% (Engraulis Encrasicolus), huile d'olive 40% , sel.	
SHELF LIFE	18 Mois	
POID NET :	106 gr	
INFO ALLERGÈNES: Poissons et produits de pêche		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Typique des anchois en filet Rouge charnu Typique du poisson
VALEURS NUTRITIONELLES (pour 100 g de produit égoutté)	Energie Matières grasses Glucides Protéines Fibres Sel	825 Kj / 197 Kcal 15,2 g dont saturés 3,8 g 0,0 g dont sucres 0,0 g 13,9 g 0,0 g 5,2 g