



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. UNE FOIS LE POT EST OUVERT, REMPLIR D'HUILE, CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR ET CONSOMMER DANS LES JOURS QUI SUIVRE.	
INGREDIENTS:	Filets d' anchois (Engraulis Encrasicolus) 60%, huile d'olive 40%, sel.	
SHELF LIFE	18 mois.	
POID NET :	314 gr.	
INFO ALLERGÈNES: Anchois et dérivées des poissons.		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Typique des anchois en filet Rouge charnu Typique du poisson
VALEURS NUTRITIONELLES (par 100 g de produit égoutté)	Energie Matières grasses Glucides Protéines Sel Fibres alimentaires	197 Kcal / 825 Kj 15,2 g dont saturés 3,8 g 0 g dont sucres 0 g 13,9 g 5,2 g 0,0 g