



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 4 JOURS.	
INGREDIENTS:	Filets d' anchois (Engraulis Encrasicolus) 68%, huile d'olive 32%, sel.	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POID NET :	314 gr.	
INFO ALLERGÈNES: Anchois		
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	197 Kcal / 825 Kj 15,2 g dont saturés 3,8 g 0 g dont sucres 0 g 13,9 g 5,2 g