



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	OIGNONS A' HUILE D'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Oignons tendres entiers dans l'huile à utiliser comme apéritif ou pour accompagner les viandes et les rôtis. Après ouverture, conserver au réfrigérateur couvert d'huile et à consommer dans les 15 jours.	
INGREDIENTS:	Oignons Borettane 60%, huile d'olive 38%, vinaigre de vin agre (contient sulfites), poivre rose, sel, sucre, arômes naturels 2%.Résidu d'acide citrique, ascorbique et lactique.	
SHELF LIFE	36 mois de la date de production.	
POIDS NET :	290 gr.	
INFO ALLERGÈNES: Vinaigre de vin agre (Contient sulfites)		
CHARACTERISTICS DU PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Oignons cuits durs entiers Typique de l'oignon Typique de l'oignon
VALEURS NUTRITIONELLES en pourcentage	Energie Matières grasses Glucides Protéines Sel	81,38 Kcal / 338,49 Kj 5,9% dont saturés 2,9% 6,5% dont sucres 2,8% 0,6% 2,4%