



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	PESTO GENOVESE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Sauce à base de basilic typique de la Ligurie, adaptée à tous les types de pâtes, ajoutée sans cuisson mais peut être consommée seule sur des croûtons. Après ouverture, conserver au réfrigérateur, couvrir d'huile et utiliser dans les 5/6 jours.	
INGREDIENTS:	Huile d'olive extra vierge 58%, Basilic Genovese (28%), Parmesan (Lait – sel -présure) - pignons de pin, ail. Régulateur d'acidité : acide citrique.	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POID NET	130 g	
INFO ALLERGÈNES: Lait		O.G.M.Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES	Pk AW	<4,60 <0,80
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Crémeux Vert Typique du basilique parfumé
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne totale Coliformes E.coli Moisissures et levures Anaérobies sulfito-réducteurs	1000 ufc/g < 10 ufc/g < 10 ufc/g < 50 ufc/g < 10 ufc/g
VALEURS NUTRITIONELLES (par 100 g de produit)	Energie Graisses Glucides Protéines Sel	630 Kcal/ 2633 Kj 64,20 g dont saturés 9,8 g 6,10 g dont sucres 1,40 g 6,60 g 3,50 g