



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	PÂTE' D'OLIVES TAGGIASCHE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Pâte d'olive Taggiasca dénoyautée en saumure. Produit artisanal sans conservateurs ni colorants. Idéal pour les canapés, combiné avec des apéritifs terrestres et marins ou comme condiment cru pour les pâtes. Après l'ouverture, conserver au réfrigérateur.	
INGREDIENTS:	Olives Taggiasca d'origine italienne (85%), huile d'olive (13%), sel 2%, plantes aromatiques, ail. Il peut exceptionnellement contenir des morceaux de noyau.	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POIDS NET	170 g – 280 g	
INFO ALLERGÈNES: Ne contient pas allergènes		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Produit pasteurisé	35 Minutes à 86°C	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Crémeux Brun clair Typique des olives
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes 100 g par produit)	Energie Graisses Glucides Protéines Sel	271 Kcal / 1114 Kj 28,3 g dont saturés 4,2 g 2,8 g dont sucres 1,0 g 1,5 g 3,5 g