



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. Peut contenir des fragments de noyaux et des traces de fruits à coque. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Après ouverture, recouvrir d'huile et conserver au réfrigérateur. <u>À consommer de préférence dans les 14 jours.</u>	
INGREDIENTS:	Olive de la qualité Taggiasca en saumure (84%), huile d'olive (15%), sel, plantes aromatiques, ail en poudre, vinaigre de vin (il contient sulphites) . Il peut exceptionnellement contenir des morceaux de noyau. Origine des olives: Italie	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POIDS NET	170 g	
INFO ALLERGÈNES: vinaigre de vin (il contient sulphites) -Peut contenir des fragments de noyaux et des traces de fruits à coque.		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Produit pasteurisé	30 Minutes à 86°C	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Crémeux Brun clair Typique des olives
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes par 100 g de produit)	Energie Graisses Glucides Protéines Sel	1459 Kj / 355 Kcal 37 g dont saturés 5 g 2 g dont sucres 1 g 1,5 g 3,5 g