



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	PÂTE' DES CÂPRES	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Pâté de câpres. Délicieuse crème à déguster sur des croûtons de pain grillé en apéritif. Produit artisanal sans colorants. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière du soleil. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.	
INGREDIENTS:	Câpres (60%), huile d'olive 30% vinaigre de vin (contient sulfites) piment, acide citrique, plantes aromatiques, épices, ail.	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POID NET	170 g	
INFO ALLERGÈNES: Vinaigre de vin, contient sulfites. Les noix sont traitées en usine.		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE	Produit pasteurisé	40 minutes à 86°
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Crémeux Vert typique des câpres Typique de la câpre
VALEURS NUTRITIONELLES (Valeurs moyennes par 100 g par produit)	Energie Graisses Glucides Protéines Sel	259 Kcal / 1032 Kj 27,84 g dont saturés 4,26 g 0,0 g dont sucres 0,0 g 1,9 g 2,0 g