



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	AUBERGINES EN HUILE D'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT UTILISATION ET STOCKAGE	Filet d'aubergines à l'huile. Aubergines tendres mais croquantes à utiliser comme délicieux apéritif. Produit artisanal, sans conservateurs ni colorants. À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Conserver au réfrigérateur après l'ouverture du pot à +4°C. À consommer de préférence dans les 15 jours.	
INGREDIENTS	Aubergines d'origines italiennes 66%, huile d'olive 33%, vinaigre de vin (contient sulfites), épices, plantes aromatiques, ail, persil, sel.	
SHELF LIFE	18 mois de la date di production.	
POIDS NET	280 g	
INFO ALLERGENI: Contient des sulfites. (Vinaigre de vin) - L'usine traite des noix.		
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Pasteurisation 30 minutes à 86 °	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût	Lanières d'aubergines cuites Typique des aubergines pelées Typique de l'aubergine
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes par 100g de produit égoutté)	Energie Graisses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Proteines Sel	168 Kcal/ 701 Kj 15,5 g 2,2 g 5,2 g 5,2 g 2,2 g 1,0 g