



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	BRUSCHETTA AUX POIVRONS	
DESCRIPTION DU PRODUIT UTILISATION ET STOCKAGE	Poivrons rouges et jaunes mélangés avec l'huile d'olive. Cette pâte légèrement épicée est idéale sur le pain pour les apéritifs, il accompagne bien les viandes rouges et blanc. À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur à +4 °C et consommer dans les 14 jours.	
INGREDIENTS	Poivrons d'origine Italie 70%, huile d'olive , vinaigre de vin (contient sulfites) , piment rouge, sel, ail, épices, plants aromatiques.	
SHELF LIFE	18 mois de la date di production.	
POIDS NET	170 g	
INFO ALLERGENI: Vinaigre de vin (Contient des sulfites) - L'usine transforme des noix.		
CHARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Pasteurisation: 30 minutes à 86° Cuisson: jusqu'au 82°C pour 3 heures	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût	Crémeux Orange Typique du poivron
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes par 100g de produit)	Energie Graisses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Proteines Sel	920 Kj/ 223 Kcal 22,2 g 3,1 g 5,10 g 2,2 g 0,7 g 1,8 g