



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	GIARDINIÈRE DE LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT UTILISATION ET STOCKAGE	Mélange de légumes frais à l'huile. Idéal en entrée et en accompagnement de viandes bouillies. Produit artisanal, sans conservateurs ni colorants. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Après ouverture du bocal, maintenir le produit entièrement recouvert d'huile, conserver au réfrigérateur à +4 °C et consommer de préférence dans les 14 jours.	
INGREDIENTS	Mélange de légumes en proportions variables 60% (origine italienne) dont céleri et céleri-rave , huile d'olive 28% , olives 5%, câpres 5%, vinaigre de vin (contient des sulfites) sel, épices, plantes aromatiques, ail.	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POIDS NET	280 g – 520 g	
INFO ALLERGENI: Céleri, céleri-rave – Vinaigre de vin blanc (contient des sulfites) - (L'usine transforme des noix.)		
CHARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Cuisson : 20 minutes à 82 °C. Produit pasteurisé : 35 minutes à 86 °C.	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût	Légumes mélangés fermes et compacts Typique de tous les légumes Typique des légumes frais
VALEURS NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit égoutté.)	Energie Graisses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	Kcal 275/ Kj 1117 28,0 g 3,9 g 2,9 g 2,4 g 2,9 g 2,9 g

--	--	--