



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	BRUSCHETTA AI PEPERONI	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Peperoni rossi e gialli amalgamati con olio di oliva. Questa pasta leggermente piccante è l'ideale sul pane per stuzzichini. Accompagna egregiamente carni rosse e bianche. Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta del sole. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare preferibilmente entro 14 giorni.	
INGREDIENTI	Peperoni provenienza Italia 70%,olio di oliva 27%, aceto di vino (contiene solfiti),peperoncino rosso piccante, sale, aglio, spezie, piante aromatiche.	
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione	
PESO NETTO	170 g	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino(contiene solfiti) – Nello stabilimento si lavora frutta a guscio.		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Cottura: sino 82°C per 3 ore. Prodotto pastorizzato: 30 mnuti a 86°C.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore	Cremoso Arancio vivo Tipico di peperoni
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	223 Kcal / 920 Kj 22,2 g 3,1 g 5,1 g 2,2 g 0,7 g 1,8 g