



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CARCIOFI IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Carciofini spaccati sott'olio da utilizzare come piacevole antipasto e come accompagnamento di carni lessate. Prodotto artigianale senza conservanti né coloranti. Conservar in un luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta del sole. Dopo l’apertura conservare in frigorifero.	
INGREDIENTI	Carciofi 60%,olio di oliva 36%,aceto di vino(contiene solfiti),sale1,5%,spezie,piante aromatiche,acido citrico, aglio.	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	280 g	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino(contiene solfiti)		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Pastorizzazione 25 minuti a 86°	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Carciofi bianchi e sodi Chiaro del cuore di carciofo Tipico del carciofo
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto sgocciolato)	Energia Grassi Carboidrati Proteine Sale	235 Kcal / 976 Kj 17,5 g di cui saturi 2,38g 9,3 g di cui zuccheri 7,1g 10,0 g 1,5 g