



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CARCIOFINI 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. Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta del sole. Dopo l'apertura ricoprire d'olio e conservare in frigorifero a +4°. Consumare preferibilmente entro 15 giorni.	
INGREDIENTI	Carciofi provenienza Italia 60%,olio di oliva 38%, aceto di vino(contiene solfiti) ,sale,spezie,piante aromatiche, succo di limone, aglio.	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	280 g	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino(contiene solfiti)- Nello stabilimento si lavora frutta a guscio.		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Pastorizzazione 30 minuti a 86° Cottura: 10 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)	Energia Grassi Carboidrati Proteine Sale	235 Kcal / 976 Kj 17,5 g di cui saturi 2,3g 9,3 g di cui zuccheri 7,1g 10,0 g 1,5 g