



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EVO BIOLOGICO	
CODICE EAN	Bott.0,500 8033712704012 Bott. 0,750 8033712704005	
ZONA PRODUZIONE	Italia	
PERIODO DI PRODUZIONE	Ottobre-Novembre	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Bottiglie scure da 0,75 lt. / 0,50 lt. / lattina da 0,25 lt.– 0,100 ml. - Lattine da 3/5 Litri In vasca di acciaio inox ad atmosfera controllata (azoto)	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
DENOMINAZIONE	Olio extra vergine di oliva proveniente da uliveti coltivati senza l'uso di prodotti chimici seguendo il disciplinare dell'ente certificatore preposto (Bioagricert).	
CARATTERISTICHE	Olio leggermente fruttato,denso e di colore giallo con sfumature verdi, di gusto delicato adatto ad ogni ad accompagnare i piatti più prelibati. Ottenuto a freddo. Non filtrato. Consigliato a crudo.	
VALORI NUTRIZIONALI (g x 100 g di prodotto)	Kcal / Kj 824/3389 Grassi 91,6 di cui saturi 12,9 Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 0g Sale 0g	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro e lattine	
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare Bott.da 0,75=6pz. Bott.da 0,50=12pz.
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per piano Piani per pallet	Euro cm.80x120 da 0,50 14 cartoni da 0,75 21 cartoni 3