



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EVO BIOLOGICO	
CODICE EAN	Lattine da 0,100 ml – 0,250 ml – 3 litri – 5 litri	
ZONA PRODUZIONE	Italia	
PERIODO DI PRODUZIONE	Ottobre-Novembre	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Lattina 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.	
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 0 g	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Lattina	
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone da 0,100 ml 90 pezzi da 0,250 ml 60 pezzi da 3 lt 8 pezzi da 5 lt 4 pezzi
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet	Euro cm.80x120