



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Acciughe sfilettate e conservate sott’olio, adatte da mangiare da sole, come ingrediente di numerose salse, nelle insalate, come gustosa decorazione sulla pizza. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto il vasetto rabboccare d’olio, conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.	
INGREDIENTI	Filetti di acciughe (Engraulis encrasicolus) 60%,olio di oliva 40%,sale.	
SHELF LIFE	18 mesi	
PESO NETTO	212 g	
INFO ALLERGENI: Pesce e derivati (Acciughe)		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico delle acciughe a filetti Rosso carnoso Tipico del pesce
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr di prodotto sgocciolato)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Fibre Sale	197 Kcal / 825 KJ 15,2 g 3,8 g 0,0 g 0,0 g 13,9 g 0,0 g 5,2 g