



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILETTI DI ACCIUGA IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Acciughe italiane lavorate a secco strofinandole con un panno di lino per togliere la pelle.UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE RABBOCCARE D'OLIO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 5/6 GIORNI.	
INGREDIENTI	Filetti di acciughe (Engraulis Encrasicolus) 60%,olio di oliva 40%,sale.	
SHELF LIFE	18 mesi	
PESO NETTO	106 gr	
INFO ALLERGENI: Pesci e prodotti derivati		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico delle acciughe a filetti Rosso carnoso Tipico del pesce
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto sgocciolato)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Fibre Sale	825 Kj / 197 Kcal 15,2 g 3,8 g 0,00 g 0,00 g 13,9 g 0,0 g 5,2 g