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

SCHEDA TECNICA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	***GIARDINIERA DI VERDURE IN OLIO DI OLIVA***
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Misto di verdure fresche sott'olio.Ideale come antipasto e come accompagnamento a carni lesse. E' un prodotto artigianale, senza conservanti e coloranti. Conservare in un luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce diretta del sole. Dopo l'apertura del vaso tenere coperto il prodotto di olio, conservare in frigorifero a +4°C e consumare preferibilmente entro 14 giorni.
INGREDIENTI	Ortaggi misti in proporzione variabile provenienza Italia 60% tra cui **sedano e sedano rapa**,olio di oliva 28% ,olive 5%, capperi 5%, aglio, **aceto di vino** (**contiene solfiti)** sale,spezie,piante aromatiche.
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione
PESO NETTO	280 g / 520 g
INFO ALLERGENI: **Sedano,sedano rapa, Aceto di vino.** **(contiene solfiti)** **(Nello stabilimento si lavora frutta a guscio)**	

CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Cottura 20 minuti a 82°C Prodotto pastorizzato 35 min. A 86°C	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore	Verdure miste sode e compatte Tipico di tutte le verdure Tipico delle verdure fresche
VALORI NUTRIZIONALI MEDI su 100 g di prodotto sgocciolato	Energia Grassi Carboidrati Proteine Sale	275 Kcal / 1117 Kj 28 g di cui saturi 3,9g 2,9g di cui zuccheri 2,4g 2,9g 2,9g