



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MELANZANE IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Melanzane a filetti sott'olio. Tenere ma croccanti melanzane da usare come sfizioso antipasto. E' un prodotto artigianale, senza conservanti e coloranti. Conservare in un luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce diretta del sole. Conservar in frigorifero dopo l'apertura del vaso.	
INGREDIENTI	Melanzane provenienza Italia 60% ,olio di oliva, aceto di vino(contiene solfiti),spezie, piante aromatiche, aglio, prezzemolo.	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	280 g	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino(contiene solfiti) – Nello stabilimento si lavora frutta guscio		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Pastorizzazione 30 minuti a 86°	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore	Melanzane a striscioline sode Tipico delle melanzane sbucciate Tipico della melanzana
VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi su 100 g di prodotto sgocciolato)	Energia Grassi Carboidrati Proteine Sale	168 Kcal / 701 Kj 15,5 g di cui saturi 2,2g 5,2 g di cui zuccheri 5,2g 2,2 g 1,0 g