



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MOSTO	
ZONA PRODUZIONE	Italia	
PERIODO DI PRODUZIONE	Da novembre a gennaio/febbraio	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Bottiglie da lt. 0,100-0,500-0,750 – 1 litro –Mini fusto da 0,500 Lt- Lattine 0,100 Lt., 1/3/5 Lt. In vasca di acciaio inox ad atmosfera controllata (azoto)	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
DENOMINAZIONE	Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Ottenuto a freddo e non filtrato.	
CARATTERISTICHE	Olio leggermente fruttato,denso e di colore giallo con sfumature verdi. Di gusto delicato e armonioso é adatto ad accompagnare ogni tipo di pietanza.	
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Energia Kcal / Kj 824/3389 Grassi 91,6 di cui saturi 12,9 Carboidrati 0,0 di cui zuccheri 0,0 Proteine 0,0 Sale 0,0	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro e lattine	Bottiglie lt. 0,100-0,500-0,750-1 Lattine lt. 1-3-5- 0,100 – Mini fusto da 500 ml.
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare 6/8/4/92
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per strato Imballi per pallet	Euro cm.80x120