



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

<b>SCHEMA TECNICA</b>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>PATE' DI NOCCIOLE</b>	
CODICE EAN		
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Nocciole sgusciate e tostate, macinate ed amalgamate con olio di oliva. Si usa questo gradevole patè spalmato su fette di pane tostato oppure come sugo per la pasta.	
INGREDIENTI	<b>Nocciole</b> tostate 60% olio di oliva 23% <b>anacardi</b> sale aglio. Può contenere pezzi di guscio.	
SHELF LIFE	24 mesi dalla produzione	
PESO NETTO 180 g	PESO SGOCCIOLATO	
INFO ALLERGENI: <b>Nocciole, anacardi</b>		
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Pastorizzazione 20 minuti a 86°	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH AW	< 4,5 < 0,96
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Cremoso Marroncino tipico della nocciola Spiccato di nocciola tostata
VALORI NUTRIZIONALI ( g x 100 g di prodotto)	Kcal / Kj Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	596 / 2453 66,3 g 7,0 g 8,6 g 3,5 g 10,5 g 1,0 g
<b>DATI LOGISTICI</b>		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso in vetro + capsula Altezza /diametro	ml.212 mm.10,5 /mm.5,5
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone Peso lordo	Cartone con alveare 12
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per strato Imballi per pallet	Euro cm.80x120

	Peso lordo pallet Altezza pallet	
--	-------------------------------------	--