



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	POMODORI IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Pomodori secchi in olio di oliva ideali come antipasto o come accompagnamento a sughi e pietanze di pesce. E' un prodotto artigianale senza conservanti e coloranti. Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta del sole – Dopo l'apertura coprire con l'olio, conservare in frigorifero a +4°C e consumare preferibilmente entro 14 giorni.	
INGREDIENTI	Pomodori essiccati 60% ,olio di oliva 39% , aceto di vino (contiene solfiti), sale, aglio, spezie, piante aromatiche. Origine pomodori: Italia Può contenere tracce di frutta a guscio.	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	280g / 520g	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino(contiene solfiti) – Nello stabilimento si lavora frutta a guscio		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Prodotto pastorizzato	30 minuti a 86°C	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico del pomodoro Rosso vivo del pomodoro Tipico dei pomodori essiccati
VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi su 100 g di prodotto sgocciolato)	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	439 Kcal / 1143 Kj 17,70 g 2,40 g 55,4 g 37,5 g 14,0 g 5,0 g