



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SUGO DI FUNGHI PORCINI	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Sugo tipico di funghi al pomodoro. Adatto per tutti i tipi di pasta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.	
INGREDIENTI	Polpa di pomodoro origine Italia 70%, funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) 20%, olio di oliva, sale, zucchero, vino bianco (contiene solfiti) e aromi naturali.	
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di confezionamento.	
PESO NETTO	180 g	
INFO ALLERGENI: Vino bianco (contiene solfiti)		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore	Cremoso Rosso del pomodoro Tipico del sugo ai funghi
VALORI NUTRIZIONALI in %	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	65 Kcal / 274 Kj 3,4% 1,3% 7,6% 5,9% 1,1% 1,2%