



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

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<i>PATE' DI OLIVE TAGGIASCHE</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Pasta di olive Taggiasche in salamoia snocciolate. Prodotto artigianale senza conservanti e coloranti. Ideale per tartine,abbinato ad antipasti di terra e mare oppure come condimento a crudo per la pasta. Può contenere pezzi di nocciolo e tracce di frutta da guscio. Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Dopo l'apertura conservare ricoprire d'olio e conservare in frigorifero. <u>Consumare preferibilmente entro 14 giorni.</u>
INGREDIENTI	Olive “cultivar taggiasca” in salamoia (84%), olio di oliva(15%),sale , piante aromatiche,aglio in polvere, aceto di vino (contiene solfiti) Può contenere eccezionalmente pezzi di nocciolo. Provenienza olive Italia
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione
PESO NETTO	170 g
INFO ALLERGENI: Aceto di vino (solfiti) . Prodotto in uno stabilimento dove si lavora la frutta da guscio.	

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Prodotto pastorizzato	30 minuti 86°C	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Cremoso Marrone chiaro Tipico dell'oliva Taggiasca
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	1459 Kj / 355 Kcal 37 g 5 g 2 g 1 g 1,5g 3,5g