



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	GEMISCHTES GEMÜSE IN OLIVENÖL	
EAN CODE		
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Gemischtes frisches Gemüse und Pilze eingelegt in Olivenöl. Ideal zum Aperitif und als Beilage zu Brühfleisch. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und mit Öl bedecken.	
ZUTATEN	Gemischtes Gemüse in variablen Anteilen 60% einschließlich Sellerie und Knollensellerie, Olivenöl 25%, Taggiasca-Oliven, Kapern in Weinessig (enthält Sulfite), Salz, Gewürzen, aromatische Pflanzen.	
HALTBARKEIT	24 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	280 g – 520 g	
ALLERGIESTOFFE: Sellerie, Knollensellerie		
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Pasteurisierung 20 min bei 86°	
CHEMISCHE - PHYSICALISCHE EIGENSCHAFTEN	PH AW	< 4,5 < 0,95
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Gemischtes Gemüse in kleinen Stück typisch für Gemüse typisch für frisches Gemüse
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj Fett Kohlenhydrate Proteine Salz	275 / 1117 28 g davon gesättigt 3,9 g 2,9 g davon zucker 2,4 g 2,9 g 1,5 g