



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	SARDELLENFILETS IN OLIVENÖL	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Trocken verarbeitete italienische Sardellen durch Reiben mit einem Leinentuch, um die Haut zu entfernen. NACH DEM ÖFFNEN DER VERPACKUNG ÖL NACHFÜLLEN, IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN UND INNERHALB WENIGER TAGEN VERBRAUCHEN.	
ZUTATEN	Sardellenfilets (Engraulis encrasicolus) 60%, Olivenöl 40%, Salz.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	314 g	
ALLERGIESTOFFE: Fisch und Fischprodukte.(Sardellen)		
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Typisch für filetierte Sardellen Fleischig rot Typisch für Fisch
NÄHRWERTE (für 100 g vom Abgetropfprodukt)	Brennwerte Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Salz	197 Kcal/ 825 Kj 13,9 g 0,0 g- davon zucker 0,0 g 15,2 g – davon gesättigt 3,8 g 0,0 g 5,2 g