



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

<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
PRODUKTBEZEICHNUNG	<b>ENTSTEINTE TAGGIASCA OLIVEN IN OLIVENÖL</b>	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Oliven in Taggiasca-Qualität, entkernt und in Öl eingelegt. Ideal für Pizza, in der Küche mit Fisch- und Fleischgerichten. Bewahren Sie das Produkt nach dem Öffnen des Glases im mit Öl bedeckten Kühlschrank auf. Entkernte Oliven mit automatischem Zyklus.	
ZUTATEN	Entsteinte Oliven in Taggiasca-Qualität 60%, Olivenöl extra vergine 39%, Salz, aromatische Kräuter (Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin), Säureregulator: Zitronensäure.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	180 g – Kg.2,7	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
<b>PRODUKT EIGENSCHAFTEN</b>		
CHEMISCHE - PHYSICALISCHE EIGENSCHAFTEN	PH AW	< 5 < 0,96
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Typisch für Taggiasca-Oliven Purpurgrünbraun Typisch für Oliven
NÄHRWERTE ( g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj Eiweiß Kohlenhydrate Fett Salz	353 / 1453 1,6 g 1,9 g davon zucker 0,9 g 36,90 g davon gesättigt 5,8 g 995 mg