

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

TECHNISCHE DATEN					
PRODUKTBEZEICHNUNG		WÜRZIGE ENTSTEINTE TAGGIASCA OLIVEN IN OLIVENÖL			
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG		Besonders leckere Taggiasca-Oliven geeignet, um Salate zu begleiten oder verwendet zu werden als Snacks für Aperitifs. Handwerkliches Produkt, ohne Konservierungsund Farbstoffe. Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.			
ZUTATEN		Entsteinte Taggiasca-Oliven aus Italien 60%, Olivenöl, Paprika, Salz, Knoblauch, Gewürze, aromatische Pflanzen.			
HALTBARKEIT		18 Monate nach der Produktion			
NETTO GEWICHT		260 g			
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoff		è			
PRODUKT EIGENSCHAFTEN					
PHYSIKALISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN.	Pasteurisiertes Produkt.		30 N	Minuten zu 86°c	
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack		Grü	Hart gekochte Oliven in Öl Grün Braun Typisch für Oliven	
NÄHRWERTE (Durchschnittswerte pro 100 g Produkt)	Energie Eiweiß Kohlenhydrate Fett Salz		1,5 ; 3,2 ; 34,5	310 Kcl/1379 Kj 1,5 g 3,2 g davon zucker 1,0 g 34,5 g davon gesättigt 5,4 g 4,5 g	