



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

<b>SCHEDA TECNICA</b>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>PESTO ALLA GENOVESE BIO</b>	
CODICE EAN		
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Sugo a base di basilico tipico ligure adatto a tutti i tipi di pasta. Si aggiunge senza cuocere e si può mangiare da solo su crostini di pane. Conservare in frigo dopo aperto.	
INGREDIENTI	Basilico semilavorato BIO, (basilico BIO 63%, olio extra vergine BIO, sale marino, antiossidante: acido ascorbico) 47%, olio extra vergine BIO, <b>ANACARDI BIO</b> , pinoli BIO, correttore di acidità: acido lattico.	
SHELF LIFE	12 mesi dalla produzione	
PESO NETTO 130/180g	PESO SGOCCIOLATO	
INFO ALLERGENI: <b>Anacardi</b>		
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT Enterobacteriacee Escherichia coli Salmonella Lievitanti e muffe Strafilococchi coagulanti positivi	< 10.000 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g assente in 25g < 1.000 UFC/g < 100 UFC/g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH	< 4,6
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Cre moso Verde brillante Tipico del basilico profumato
VALORI NUTRIZIONALI ( Valori medi espressi x 100g di prodotto)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	2470 kj / 598 kcal 58g 9,8g 13g 1,5g 5,5g 3,3g
<b>DATI LOGISTICI</b>		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	ml.212/ mm.85/ mm.65	
CARATTERISTICHE IMBALLO PEZZI CARTONI x PALLET 80x120	Cartone con alveare 12 140	