



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	HUILE EXTRA VIÈRGE A.O.C. Riviera Ligure Riviera dei fiori	
CODE EAN	Bott. 0,500 8033712703008 Bott.0,750 8033712703015	
ZONE DE PRODUCTION	Dolcedo Imperia Liguria Italy	
PERIODE DE PRODUCTION	Novembre-Janvier	
SHELF LIFE	18 mois de la mise en bouteille	
EMBALLAGE STOCKAGE	Bouteilles sombres de 0,75 lt. - 0,50 lt. Dans un réservoir en acier inoxydable à atmosphère contrôlée (azote)	
INFO ALLERGENS: Il n'y a pas d'allergènes		
CARACTERISTIQUES PRODUIT		
DENOMINATION	Huile d'olive extra vierge de Taggiasca D.O.P. Riviera Ligure Riviera des fleurs. Sélection d'huile d'olive extra vierge obtenue à partir des meilleures olives situées dans les zones les plus élevées de nos collines.	
CARACTERISTIQUES	Huile légèrement fruitée et douce avec des notes d'amandes et d'artichaut. Obtenu à froid, non filtré, il conserve toutes ses qualités bénéfiques, convenant aux palais les plus exigeants. Excellent cru.	
VALEURS NUTRITIONELLES (moyennes par 100g de produit)	Energie Kcal / Kj 824/3389 Grassi 91,6 g di cui saturi 13,50 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 0 g Sale 0 g	
INFO LOGISTIQUES		
EMBALLAGE PRIMAIRE	Bouteille en verre	lt.0,500 / lt.0,750
CARACTERISTIQUES DE L'EMBALLAGE	Type d'emballage Pièces par carton	Carton avec ruche 12 / 6
CARACTERISTIQUES DE LA PALLETTE	Type pallet	Euro cm.80x120