



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EVO D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei fiori	
CODICE EAN	Bott. 0,500 8033712703008 Bott.0,750 8033712703015	
ZONA PRODUZIONE	Dolcedo Imperia Liguria Italy	
PERIODO DI PRODUZIONE	Novembre-Gennaio	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Bottiglie scure da 0,75 lt. - 0,50 lt. In vasca di acciaio inox ad atmosfera controllata (azoto)	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
DENOMINAZIONE	Olio extra vergine di oliva di cultivar Taggiasca D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei fiori. Selezione di olio extra vergine di oliva ricavato dalle migliori olive situate nelle zone più alte delle nostre colline.	
CARATTERISTICHE	Olio leggermente fruttato,dolce con sentore di mandorle e carciofo. Ottenuto a freddo, non filtrato, mantiene tutte le sue qualità benefiche, adatto ai palati più esigenti. Ottimo a crudo.	
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Kcal / Kj 824/3389 Grassi 91,60 g di cui saturi 13,50 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 0 g Sale 0 g	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro	lt.0,500 / lt.0,750
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare 12 / 6
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per strato Imballi per pallet	Euro cm.80x120