



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO DI OLIVA	
CODICE EAN		
ZONA PRODUZIONE	Italia	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Bottiglie chiare in confezioni da 6 pezzi – lattine da 5lt. In vasca di acciaio inox	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
DENOMINAZIONE	Olio composto da oli di oliva raffinati ed oli di oliva vergini	
CARATTERISTICHE	Olio di oliva delicato di colore giallo oro e di aspetto limpido	
VALORI NUTRIZIONALI (g x 100 g di prodotto)	Kcal / Kj 828 /3465 Grassi 89,5 di cui saturi 14,0 Carboidrati 0,0 di cui zuccheri 0,0 Proteine 0,0 Sale 0,0	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro	lt. 1 – lattine lt.5
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare 6 bott. - 4 lattine
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per strato Peso lordo pallet Altezza pallet	Euro cm.80x120