



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG		NATIVES OLIVENÖL EXTRA D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori
EAN CODE		Flasche 0,500 8033712703008 Flasche 0,750 8033712703015
PRODUKTIONSGBIET		Dolcedo Imperia Liguria Italy
PRODKTIONSZEITRAUM		November-Januar
HALTBARKEIT		18 nach dem Abfüllen in Flaschen
VERPACKUNG LAGERUNG		Dunkle Flasche von 0,75 lt. - 0,50 lt. In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra von Taggiasca D.O.P. Ligurische Riviera Blumenriviera. Auswahl an nativem Olivenöl extra aus den besten Oliven in den höchsten Lagen unserer Hügel.	
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges, süßes Öl mit Nuancen von Mandeln und Artischocke. Kalt und ungefiltert erhalten, behält er alle seine wohltuenden Eigenschaften und ist für die anspruchsvollsten Gaumen geeignet. Ausgezeichnet roh.	
NÄHRWERTE (Durchschnittswerte für 100 g vom Produkt)	Brennwerte Kcal / Kj 824/3389 Fett 91,6 g davon gesättigte Fettsäuren 13,50 g Kohlenhydrate 0,0 davon Zucker 0,0 Eiweiß 0,0 Salz 0,0	
LOGISTIKDATEN		
PRODUKT VERPACKUNG	Glas Flasche	lt.0,500 / lt.0,750
VERPACKUNGS- EIGENSCHAFTEN	Verpackungsart	Karton mit Bienenstock
	Stück pro Karton	12 / 6
PALETTEN	Art der Palette	Euro cm.80x120

EIGENSCHAFTEN	Imballi per pallet	
---------------	--------------------	--