



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

<b>SCHEMA TECNICA</b>	
DENOMINATION DE VENTE	<b>HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE NON FILTRES MOSTO</b>
EMBALLAGE:	Boite-Bouteille
PRODUCTION:	Italie
PERIODE DE PRODUCTION	Novembre-Janvier
SHELF LIFE	18 mois
EMBALLAGE STOCKAGE	Bouteilles sombres de 1 litre-bidons de 1/3/5 litres et 0,100 ml. Dans un réservoir en acier inoxydable à atmosphère contrôlée (azote)
INFO ALLERGENS: Il n'y a pas d'allergènes	
<b>CHARACTERISTIQUES PRODUIT</b>	
DENOMINATION	Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques non filtré.
CHARACTERIQUES	Huile légèrement fruitée, dense et de couleur jaune avec des nuances légumes verts.
VALEUR NUTRITIONELLES ( g x 100 g par produit)	Kcal / Kj 824/3389 Matières grasses 91,6 g dont saturées 12,9 Glucides 0 g dont sucres 0 g Protéine 0 g Sel 0 g