



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PESTO BIOLOGICO SENZA AGLIO E SENZA FORMAGGIO	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Sugo a base di basilico tipico ligure adatto a tutti i tipi di pasta. Si aggiunge senza cuocere e si può mangiare da solo su crostini di pane. Conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro 7 giorni.	
INGREDIENTI	Basilico semilavorato BIO 45%, (basilico BIO 32%, olio extra vergine di oliva BIO, sale marino, antiossidante: acido ascorbico) olio extra vergine BIO, ANACARDI BIO , pinoli BIO, correttore di acidità: acido lattico.	
SHELF LIFE	24 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	130 gr.	
INFO ALLERGENI: Anacardi – Può contenere tracce di Arachidi.		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Cremoso Verde brillante Tipico del basilico profumato
VALORI NUTRIZIONALI (Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	2134 kj / 517 kcal 51 g 8,1 g 7,6 g 1,9 g 6,6 g 1,8 g