



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	CONDIMENT AU BASILIC	
INGREDIENTS	Condiment au basilic obtenu à partir du broyage conjoint d'olives italiennes et de basilic.	
TRAITEMENT	Condiment au basilic obtenu à partir du broyage conjoint d'olives italiennes et de basilic.	
SHELF LIFE	18 mois à compter de la mise en bouteille.	
STOCKAGE	Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.	
INFO ALLERGENES:		OGM: Pas presents
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
CARACTERISTIQUES	Huile jaune aux reflets verdâtres. Incontournable au parfum frais et estival au parfum herbacé. Convient pour assaisonner le poisson cru, les viandes blanches, les légumes grillés, les tomates fraîches, la mozzarella, la bruschetta, la pizza, les sushis, la pâtes et bien plus encore.	
VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml. de produit)	Energie 824 Kcal/ 3400 Kj Protéines 0,0 g Glucides 0,0 g dont les sucres 0,0 g Graisses 92,0 g dont saturés 12,0 g Sel 0,0 g	
DATES LOGISTIQUES		
EMBALLAGE PRIMAIRE	Bouteille en verre	lt.0,250
CARACTERISTIQUES EMBALLAGE	Emballage Pièces par carton	Carton avec ruche 12
CARACTERISTIQUES PALLET	Type pallet	Euro cm.80x120