



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	CONDIMENT AIL ET PIMENT	
INGREDIENTS	Fabriqué à partir d'un mélange d'assaisonnement au piment et à l'ail, obtenu par broyage d'olives italiennes et d'ail, ainsi que d'olives italiennes et de piment, sans ajout d'essences ni d'arômes.	
SHELF LIFE	18 mois après la mise en bouteille	
EMBALLAGE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.	
INFO ALLÉRGÈNES:		OGM: Pas présent
CARACTÉRISTIQUES PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES	Huile jaune dorée aux reflets rougeâtres typiques du piment. Convient au plat classique de la tradition italienne (spaghetti, ail, huile et piment) mais se marie aussi bien avec les viandes rouges, les pommes de terre grillées, bouillies, les légumes cuits et bien d'autres plats.	
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs nutritionnelles moyennes x 100 ml de produit)	Energie 824 Kcal/ 3000 Kj Protéines 0,0 g Glucides 0,0 g dont sucres 0,0 g Matières grasses 92,0 g dont saturées 12,0 g Sel 0,0 g	
DONNÉES LOGISTIQUES		
EMBALLAGE PRIMAIRE	Bouteille en verre	lt.0,250
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE	Type d'emballage Pièces par carton	Cartone avec ruche 12
CARACTÉRISTIQUES DE LA PALETTE	Type de palette Paquets par couche Poids brut de la palette Hauteur de palette	Euro cm.80x120