



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	<i>Pesto de courgettes “Trombetta” de la Ligurie</i>	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Produit obtenu à partir de la transformation de courgettes « Trombetta », préalablement blanchies dans de l’eau avec du vinaigre et du sel, puis mixées au cutter avec des noix de cajou, des pignons de pin, de la menthe et du basilic. Le produit est conditionné en bocaux en verre puis pasteurisé. Condiment idéal pour tous types de pâtes. Il s’utilise sans cuisson, mais peut également être consommé seul sur des crostinis ou des tranches de pain grillé. Conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur à une température de +4 °C, recouvert d’huile, pendant une durée maximale de 10 jours.	
INGREDIENTS:	Courgettes « Trombetta » ligures 68%, huile d’olive 32%, vinaigre de vin (Contient des sulfites), poivre noir, menthe, basilic, noix de cajou et pignons de pin.	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POID NET	180 g	
INFO ALLERGÈNES: Sulfites , noix de cajou.		NO OGM
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques	Aw: 0,93 max pH: 4,6 max	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit	Energie Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	320 Kcal / 1322 Kj 33,50 g 4,8 g 2,70 g 0,8 g 2,10 g 0,1 g