



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CONDIMENTO AL BASILICO	
INGREDIENTI	Condimento al basilico ottenuto dalla molitura congiunta di olive italiane e basilico.	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE	Condimento prodotto la molitura delle olive italiane e basilico fresco senza utilizzo di essenze o aromi vari. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano dalla luce e dalle fonti di calore	
INFO ALLERGENI:		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE	Olio di colore giallo con riflessi verdognoli. Inconfondibile nel profumo fresco ed estivo con sentore erbaceo. Indicato per condire a crudo pesce, carni bianche, verdure grigliate, pomodoro fresco, mozzarella, bruschette, pizza, sushi, pasta e altro.	
VALORI NUTRIZIONALI (valori nutrizionali medi x 100 ml di prodotto)	Energia 824 Kcal/3000 Kj Proteine 0,0 g Carboidrati 0,0 g di cui zuccheri 0,0 Grassi 92,0 g di cui saturi 12,0 g Sale 0 g	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro	lt.0,250
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare 12
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per strato Peso lordo pallet Altezza pallet	Euro cm.80x120