

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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	***PESTO DI TROMBETTE***	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Prodotto dalla lavorazione di zucchini “trombette” prima bollite in acqua con aceto e sale, poi trattate con il cutter insieme ad anacardi, pinoli, menta e basilico. Messi in vasetti di vetro e pastorizzati. Condimento adatto a tutti i tipi di pasta. Si aggiunge senza cuocere ma si può mangiare da solo su crostini di pane. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Dopo l’apertura conservare in frigo coperto di olio ad una temperatura di +4° per massimo 10 giorni.	
INGREDIENTI	Zucchine (Trombette liguri) 68% , olio di oliva 32%, aceto di vino (**CONTIENE SOLFITI**), pepe nero, menta, basilico, **anacardi** e pinoli	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	180 g	
INFO ALLERGENI: **SOLFITI, anacardi (frutta a guscio)**		No OGM
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE FISICHE	Aw: 0,93 max pH: 4,6 max	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO.	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	320 Kcal / 1322 Kj 33,50 g 4,8 g 2,70 g 0,8 g 2,10 g 0,1 g