



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	OLIVES TAGGIASCHE EN SAUMURE en sachet	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Olives Taggiasca de qualité de couleur verte et brun-violet, excellentes comme entrées pour les apéritifs, pour la préparation de pizzas, focaccias, entrées et seconds plats. Il peut être utilisé aussi bien cru que cuit. Conserver dans un endroit frais et sec, loin des sources de chaleur. Une fois ouvert, à conserver au réfrigérateur jusqu'à 10 jours.	
INGREDIENTS:	Olives de qualité Taggiasca, eau, sel, herbes aromatiques (thym, laurier, romarin).	
SHELF LIFE	24 mois de la date de production.	
CAPACITE'	Sachet: Poids net: 940 g – Poids séché: 500 g Sachet: Poids net: 570 g – Poids séché: 300 g	
INFO ALLERGÈNES: Il ne contient pas d'allergènes et est sans gluten.		OGM: Free
CARACTERISTIQUES PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES-BIOLOGIQUES	Charge bactérienne totale Staphylocoques à coagulase positive : Bacillus Cereus : Levures et moisissures : Listeria monocytogenes : Salmonelles : pH	<300.000 ufc/g <1000 ufc/g <1000 ufc/g <5000 ufc/g Absent en 25 g Absent en 25 g <4,5
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Typique de l'olive Taggiasca Vert et marron/violet Typique des olives Taggiasca
VALEURS NUTRITIONELLES (g x 100 g par produit)	Energie Kcal / Kj Graisses dont saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	171 / 713 18,1 g 3,5 g 0,9 g 0,9 g 1,0 g 5,7 g