



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	CEPES A' L'HUILE D'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Cèpes à l'huile. Apéritif typique à déguster seul ou en accompagnement de légumes et de plats principaux. Ranger à température ambiante. Ne pas exposer directement au soleil. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur, à consommer dans les 15 jours.	
INGREDIENTS	Cèpes (Boletus Edulis et groupe apparenté) 60%, huile d'olive 38%, vinaigre de vin aigre (contient sulfites), sel, eau et arômes naturels. Residus d'acide citrique, acide ascorbique.	
SHELF LIFE	36 mois de la date de production	
POIDS NET	290 G.	
INFO ALLERGÈNES: Vinaigre de vin aigre. Contient sulfites		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Cèpes fermes et compacts Typique des cèpes Typique des cèpes
VALEURS NUTRITIONELLES en %	Energie Protéines Les glucides Graisses Sel Humidité	41,5 Kcal/100 gr / 174,8 Kj/100 gr 3,9% 3,8% dont sucres 2,8% 1,2% dont saturées 0,8% 1,9% 83,69%