



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINATION DE VENTE	Huile d'olive extra vierge Cultivar "Taggiasca"	
EAN CODE	Bouteilles 0,250 8033712702025 Bouteilles 0,500 8033712702001 Bouteilles 0,750 8033712702018	
ZONE DE PRODUCTION	Dolcedo Valprino Imperia Liguria.	
PERIODE DE PRODUCTION	De novembre à janvier par oliveraies situées à une altitude comprise entre 100 et 450 mètres.	
SHELF LIFE	18 mois à compter de la mise en bouteille.	
EMBALLAGE STOCKAGE	Bouteilles sombres 0,25 lt – 0,50 lt – 0,75 lt –bidon 0,100 ml.- Bouteille en ceramique 0,50 lt Dans un réservoir en acier inoxydable à atmosphère contrôlée (azote)	
INFO ALLERGENS: Il n'y a pas d'allergènes		
CHARACTERISTIQUES PRODUIT		
DENOMINATION	Huile d'olive extra vierge Cultivar "Taggiasca"	
CHARACTERISTIQUES	Une excellente huile d'olive extra vierge au goût délicat, légèrement fruité, adaptée pour accompagner tout type de plat. Obtenu à froid. Non filtré.	
VALEURS NUTRITIONELLES (moyennes par 100g de produit)	Kcal / Kj 824/3389 Lipides 91,6 dont saturés 12,9 Glucides 0 g dont sucres 0 g Protéine 0 g Sel 0 g	
DATES LOGISTIQUES		
EMBALLAGE PRIMAIRE	Bouteille en verre	lt.0,25 / lt.0,50 / lt.0,75 latt.0,100 ml./ ceramique 0,50 lt.
CHARACTERISTIQUES EMBALLAGE	Type d'emballage Pièces par carton	Carton avec ruche 24 / 12 / 6
CHARACTERIQUES PALLET	Pallet	Euro cm.80x120