



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FUNGHI PORCINI ALL'OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Funghi porcini sott'olio. Tipico antipasto da degustare solo oppure in accompagnamento a verdure e secondi piatti. Conservare a temperatura ambiente. Non esporre direttamente alla luce del sole. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.	
INGREDIENTI	Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) 60%, olio di oliva 38%, aceto agro di vino (contiene solfiti) ,sale, acqua e aromi naturali. Residuo di acido citrico, acido ascorbico .	
SHELF LIFE	36 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	290 G.	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino agre (Contiene solfiti.)		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore	Funghi sodi e compatti Tipico dei funghi porcini Tipico dei funghi porcini
VALORI NUTRIZIONALI in percentuale	Energia Umidità Proteine Carboidrati Grassi Sale	41,5 Kcal/100 gr – 174,8 Kj/100 gr. 83,69% 3,9% 3,8% di cui zuccheri 2,8% 1,2% di cui saturi 0,8% 1,9%