



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

<b>SCHEDA TECNICA</b>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>OLIO EVO di Cultivar "Taggiasca"</b>	
CODICE EAN	Bott. 0,250 8033712702025 Bott.0,500 8033712702001 Bott. 0,750 8033712702018	
ZONA PRODUZIONE	Dolcedo Valprino Imperia Liguria.	
PERIODO DI PRODUZIONE	Da Novembre a Gennaio da uliveti situati ad una altitudine tra i 100 e 450 mt.	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Bottiglie scure 0,25 lt – 0,50 lt – 0,75 lt – lattine 0,100 ml.- anforelle ceramica 0,50 lt In vasca di acciaio inox ad atmosfera controllata (azoto)	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>		
DENOMINAZIONE	Olio extra vergine di oliva di cultivar "Taggiasca"	
CARATTERISTICHE	Un eccellente olio extravergine dal sapore delicato, lievemente fruttato adatto ad accompagnare ogni tipo di pietanza. Ottenuto a freddo. Non filtrato.	
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Kcal / Kj 824/3389 Grassi 91,6 di cui saturi 12,9 Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 0 g Sale 0 g	
<b>DATI LOGISTICI</b>		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro	lt.0,25 / lt.0,50 / lt.0,75 latt.0,100 ml./ ceramica 0,50 lt.
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare 24 / 12 / 6
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet	Euro cm.80x120