



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EVO di Cultivar “Taggiasca”	
CODICE EAN	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 0,75 lt In vasca di acciaio inox ad atmosfera controllata (azoto)	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
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 13,00 Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 0 g Sale 0 g	
DATI LOGISTICI		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro	lt.0,75
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare 6
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet	Euro cm.80x120