



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA	
CODICE EAN		
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Olive di Qualità Taggiasca di colore verde e marrone - violaceo ottime come stuzzichino per aperitivi e come accompagnamento a piatti di pesce crudo o cotto al forno	
INGREDIENTI	Olive di qualità Taggiasca,acqua,sale,erbe aromatiche	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO: In vaso 310 g- 1000 g Olive in busta da 570 g-940 g	PESO SGOCCIOLATO 190g – 600 g 300 g – 500 g	
INFO ALLERGENI: Non contiene allergeni ed è senza glutine	OGM: Non presenti	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH AW	< 4,5 < 0,96
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico dell'oliva Taggiasca Verde e marrone/violaceo Tipico delle olive Taggiasche
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Energia kj/kcal Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	733/178 18,9g 3,2g 1g 0g 1g 2,75g