



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	NATIVES OLIVENÖL Cultivar “Taggiasca”	
EAN-CODE	Flasche 0,750 8033712702018	
PRODUKTION GEBIET	Dolcedo Valprino Imperia Liguria.	
PRODKTIONSZEITRAUM	Von November bis Januar von Olivenhainen auf einer Höhe zwischen 100 und 450 Metern.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach dem Abfüllen in Flaschen	
VERPACKUNG LAGERUNG	Flasche 0,75 lt In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff).	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra Cultivar “Taggiasca”	
EIGENSCHAFTEN	Ein ausgezeichnetes natives Olivenöl extra mit einem zarten Geschmack, leicht fruchtig, geeignet für jede Art von Gericht. Kalt erhalten. Nicht gefiltert.	
ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g vom Produkte)	Brennwerte Kcal / Kj 824/3389 Fett 91,6 g davon gesättigt 13,00 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Eiweiß 0 g Salz 0 g	
LOGISTISCHE DATEN		
ERSTVERPACKUNG	Glasflasche	Lt.0,75
VERPACKUNGSMERKMALE	Art der Verpackung Stücke per karton	Karton mit Bienenstock 6
PALLETMERKMALE	Pallet	Euro cm.80x120