



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINATION DE VENTE	Huile d'olive extra vièrge Cultivar “Taggiasca”	
ZONE DE PRODUCTION	Dolcedo Valprino Imperia Liguria.	
PERIODE DE PRODUCTION	De novembre à janvier par oliveraies situées à une altitude comprise entre 100 et 450 mètres.	
SHELF LIFE	18 mois à compter de la mise en bouteille.	
EMBALLAGE STOCKAGE	Bouteilles 0,25 lt – 0,50 lt –bidon 0,100 ml.- Bouteille en ceramique 0,50 lt Dans un réservoir en acier inoxydable à atmosphère contrôlée (azote)	
INFO ALLERGENS: Il n'y a pas d'allergènes		
CARACTERISTIQUES PRODUIT		
DENOMINATION	Huile d'olive extra vièrge Cultivar “Taggiasca”	
CARACTERISTIQUES	Une excellente huile d'olive extra vierge au goût délicat, légèrement fruité, adaptée pour accompagner tout type de plat. Obtenu à froid. Non filtré.	
VALEURS NUTRITIONNELLES (par 100g de produit)	Energie Kcal / Kj 824/3389 Lipides 91,6 dont saturés 12,9 Glucides 0 g dont sucres 0 g Protéine 0 g Sel 0 g	
DATES LOGISTIQUES		
EMBALLAGE PRIMAIRE	Bouteille en verre	lt.0,25 / lt.0,50 - latt.0,100 ml./ ceramique 0,50 lt.
CARACTERISTIQUES EMBALLAGE	Type d'emballage Pièces par carton	Carton avec ruche 24 / 12
CARACTERIQUES PALLET	Pallet	Euro cm.80x120