



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

TECHNISCHE DATEN	
PRODUKTBEZEICHNUNG	NATIVES OLIVENÖL EXTRA MOSTO
PRODUKTIONSGBIET	Dolcedo Imperia Ligurien Italien
PRODKTIONSZEITRAUM	Oktober -Januar
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen
VERPACKUNG LAGERUNG	Flaschen 0,100 -0,500-0,750 - 1 Lt. – Dose 0,100-0,500 - 1/3/5 Liter. In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe	
NO GVO	
PRODUKT EIGENSCHAFTEN	
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra, das direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen wird.
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges Öl, dickflüssig und von gelber Farbe mit hellgrünen Schatten. Kaltgepresst und nicht filtriert.Aufgrund seines geringen Säuregehalts wird es in Fischgerichten und rohem Gemüse verstärkt.
NÄHRWERTE (Durchschnittswerte für 100 g vom Produkt)	Brennwerte 824 Kcal/ 3389 Kj Fett 91,6 davon gesättigte Fettsäuren 12,9 Kohlenhydrate 0,0 davon Zucker 0,0 Eiweiß 0,0 Salz 0,0
LOGISTIKDATEN	
VERPACKUNG	Flaschen 0,100-0,500-0,750 - 1 Lt. – Dose 0,100-0,500 - 1/3/5 Liter
VERPACKUNG EIGENSCHAFTEN	Karton mit Bienenstock Stücke per Karton: 6