



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

<b>SCHEDA TECNICA</b>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>OLIO EVO BIOLOGICO</b>	
ZONA PRODUZIONE	Italia	
PERIODO DI PRODUZIONE	Ottobre-Novembre	
SHELF LIFE	18 mesi dall'imbottigliamento	
CONFEZIONE STOCCAGGIO	Bottiglie da 0,75 lt. / 0,50 lt. / Mini fusto da 500 ml lattina da 0,25 lt.– 0,100 ml. - 3/5 Litri In vasca di acciaio inox ad atmosfera controllata (azoto)	
INFO ALLERGENI: Non sono presenti allergeni		
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>		
DENOMINAZIONE	Olio extra vergine di oliva proveniente da uliveti coltivati senza l'uso di prodotti chimici seguendo il disciplinare dell'ente certificatore preposto (Bioagricert).	
CARATTERISTICHE	Olio leggermente fruttato,denso e di colore giallo con sfumature verdi, di gusto delicato adatto ad ogni ad accompagnare i piatti più prelibati. Ottenuto a freddo. Non filtrato. Consigliato a crudo.	
VALORI NUTRIZIONALI ( x 100 gr di prodotto)	Energia    Kcal / Kj    824/3389 Grassi      91,6    di cui saturi 12,9 Carboidrati 0 g    di cui zuccheri 0 g Proteine    0g Sale         0g	
<b>DATI LOGISTICI</b>		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro e lattine	Bottiglie 500-750 ml – Lattine da 100 – 250 ml. - 3/5 litri – Mini fusto da 500 ml.
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo imballo Pezzi per cartone	Cartone con alveare Bott.da 0,75=6pz. Bott.da 0,50=12pz.
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet Imballi per piano  Piani per pallet	Euro cm.80x120 da 0,50    14 cartoni da 0,75    21 cartoni 3