



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	COURGETTES "Trombette" EN HUILE D'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Idéal en entrée, avec les salades de riz dans des salades composées. Excellent pour préparer des bruschettas savoureuses et légères. À conserver dans un endroit frais et sec.	
PREPARATION	Produit par transformation de courgettes ("Trombette de la Ligurie) coupées en rondelles, bouillies dans de l'eau, du vinaigre et du sel, avec ajout d'arômes naturels, et dans de l'huile d'olive. Conditionnées en bocaux en verre, elles sont pasteurisées.	
INGREDIENTS:	Courgettes ("Trombette" de Ligurie) et arômes naturels 77%, Huile d'olive 23%. - Vinaigre de vin (contient des sulfites)	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POID NET	290 g	
INFO ALLERGÈNES: Vinaigre de vin (contient des sulfites)		OMG: free
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE	PH AW	< 4,6 < 0,93
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Croustillant Vert Typique de la courgette
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne mesofilique E.coli Moisissures et levures Salmonella spp: Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Absent en 25 g Absent en 25 g
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes par 100 g produit)	Energie Graisses Glucides Protéines Sel	303 Kcal / 1249 Kj 32,3 g dont saturés 4,85 g 1,48 g dont sucres 1,38 g 1,1 g 1,5 g