



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	TROMBETTE IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Ideali da servire come antipasto, come condimento, nelle insalate miste. Ottime per preparare delle bruschette sfiziose e leggere. Conservare in un luogo fresco ed asciutto.	
LAVORAZIONE:	Prodotto dalla lavorazione di zucchine Trombette Liguri tagliate a rondelle, bollite in acqua, aceto e sale con l'aggiunta di aromi naturali, sott'olio di oliva. Confezionate in vasi di vetro e pastorizzate.	
INGREDIENTI	Zucchine (Trombette liguri) e aromi naturali 77%, Olio di oliva 23%.- Aceto di vino (contiene solfiti)	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	290 gr.	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino (contiene solfiti)		OGM: free
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH AW	< 4,6 < 0,93
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Zucchine tagliate, croccanti Verde chiaro Tipico della zuccina
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica mesofila E.coli: Muffe e lieviti: Salmonella spp: Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max assente in 25 g assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	303 Kcal / 1249 Kj 32,3 g 4,85 g 1,48 g 1,38 g 1,1 g 1,5 g