



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	NATIVES OLIVENÖL EXTRA D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori	
EAN CODE	Flasche 0,500 8033712703008 Flasche 0,750 8033712703015	
PRODUKTIONSGBIET	Dolcedo Imperia Liguria Italy	
PRODKTIONSZEITRAUM	November-Januar	
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen	
VERPACKUNG LAGERUNG	Dunkle Flasche von 0,75 lt. - 0,50 lt. In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra von Taggiasca D.O.P. Ligurische Riviera Blumenriviera. Auswahl an nativem Olivenöl extra aus den besten Oliven in den höchsten Lagen unserer Hügel.	
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges, süßes Öl mit Nuancen von Mandeln und Artischocke. Kalt und ungefiltert erhalten, behält er alle seine wohltuenden Eigenschaften und ist für die anspruchsvollsten Gaumen geeignet. Ausgezeichnet roh.	
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj 824/3389 Fett 91,6 davon gesättigte Fettsäuren 12,9 Kohlenhydrate 0,0 davon Zucker 0,0 Eiweiß 0,0 Salz 0,0	
LOGISTIKDATEN		
PRODUKT VERPACKUNG	Glas Flasche	lt.0,500 / lt.0,750
VERPACKUNGS- EIGENSCHAFTEN	Verpackungsart	Karton mit Bienenstock
	Stück pro Karton	12 / 6
PALETTEN EIGENSCHAFTEN	Art der Palette	Euro cm.80x120

	Imballi per pallet	
--	--------------------	--