



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

<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
PRODUKTBEZEICHNUNG	<b>NATIVES OLIVENÖL EXTRA BIOLOGISCH</b>	
FLASCHEN	0,250 ml	
PRODUKTIONSGBIET	Dolcedo Imperia Ligurien Italien	
PRODKTIONSZEITRAUM	Oktober -Januar	
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen	
VERPACKUNG LAGERUNG	Flaschen in einer einzigen speziellen Schachtel mit 0,250 Flaschen In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		NO GVO
<b>PRODUKT EIGENSCHAFTEN</b>		
DENOMINATION	Natives Öl extra aus Olivenhainen ohne Verwendung von chemische Produkte gemäß den Spezifikationen der Zertifizierungsstelle verantwortlich (Bioagricert) und zertifiziert als DOP (Protected Designation of Origin) Riviera Ligure Riviera dei Fiori.	
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 ( 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	
<b>LOGISTIK DATEN</b>		
PRODUKT VERPACKUNG	Glasflaschen	250 ml.
VERPACKUNGS- EIGENSCHAFTEN	Art der Verpackung	Pappkarton
PALETTEN EIGENSCHAFTEN	Art der Palette	Euro cm.80x120