



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

<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
PRODUKTBEZEICHNUNG	<b>NATIVES OLIVENÖL EXTRA BIOLOGISCH</b>	
KANISTER	0,100 ml – 0,250 ml – 3 litri – 5 litri	
PRODUKTIONS GEBIET	Dolcedo Imperia Ligurien Italien	
PRODUKTIONSZEITRAUM	Von Oktober bis November	
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen	
VERPACKUNG LAGERUNG	Kanister. In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe	NO GVO	
<b>PRODUKT EIGENSCHAFTEN</b>		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra aus Olivenhainen, die ohne Verwendung von Chemikalien gemäß den Spezifikationen der Zertifizierungsstelle angebaut wurden Betreuer (Bioagricert).	
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges Öl, dickflüssig und von gelber Farbe mit hellgrünen Schatten. Kaltgepresst und nicht filtriert.	
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	Kanister aus Metall	1lt. / 3lt. / 5lt.
VERPACKUNGS- EIGENSCHAFTEN	Art der Verpackung	Pappkarton
PALETTEN EIGENSCHAFTEN	Art der Palette	Euro cm.80x120