



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	TAGGIASCA OLIVEN IN SALZLAKE	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Hochwertige Taggiasca-Oliven von grüner und braunvioletter Farbe, hervorragend als Vorspeise für Aperitifs, für die Zubereitung von Pizza, Focaccia, ersten und zweiten Gängen. Es kann sowohl roh als auch gekocht verwendet werden. An einem kühlen, trockenen Ort fern von Wärmequellen lagern. Nach dem Öffnen bis zu 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.	
ZUTATEN	Taggiasca-Qualitätsoliven, Wasser, Salz, aromatische Kräuter (Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin).	
HALTBARKEIT	24 Monate nach der Produktion	
KAPAZITÄT:	Glas 1062 – Netto Gewicht: 950 g-Entwässert Gewicht 650 g Glas 314 – Netto Gewicht: 290 g-Entwässert Gewicht 180 g	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe – Gluten Frei		NO GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
CHEMISCHE PHYSICALISCHE,BIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Gesamtbakterienbelastung Koagulase-positive Staphylokokken: Bacillus Cereus: Hefen und Schimmelpilze: Listeria monocytogenes: Salmonellen: pH-Wert	< 300.000 ufc/g < 1000 ufc/g < 1000 ufc/g < 5000 ufc/g Abwesend in 25 g Abwesend in 25 g. < 4,5
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Typisch für die Taggiasca-Olive Grün und Braun/Lila Typisch für Taggiasca-Oliven
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Energie Kcal / Kj Fett davon gesättigt Kohlenhydrate davon Zucker Eiweiß Salz	713 kJ/ 171 Kcal 18,1 g 3,5 g 0,9 g 0,9 g 1,0 g 5,7 g