



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	ENTSTEINTE TAGGIASCA OLIVEN IN NATIVES OLIVENÖL EXTRA	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Oliven in Taggiasca-Qualität, entkernt und in Öl eingelegt. Ideal für Pizza, in der Küche mit Fisch- und Fleischgerichten. Bewahren Sie das Produkt nach dem Öffnen des Glases im mit Öl bedeckten Kühlschrank auf. Entkernte Oliven mit automatischem Zyklus.	
ZUTATEN	In Salzlake entsteinte Taggiasca-Oliven 60%, natives Olivenöl extra 39%, Salz, aromatische Kräuter (Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin), Säureregulator: Zitronensäure.	
HALTBARKEIT	24 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	180 g – Kg.2,7	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
Chemisch-physikalische-mikrobiologische Parameter.	Gesamtbakterienbelastung Koagulase-positive Staphylokokken Bacillus cereus Hefen und Schimmelpilze Listeria Monocytogenes Salmonellen pH	<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 Taggiasca-Oliven Purpurgrünbraun Typisch für Oliven
NÄHRWERTE (pro 100 g Abtropfprodukt)	Energie Eiweiß Kohlenhydrate Fett Salz	353 Kcal / 1453 Kj 1,6 g 1,9 g davon zucker 0,9 g 36,90 g davon gesättigt 5,8 g 2,49 g