



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	ENTSTEINTE TAGGIASCA OLIVEN IN OLIVENÖL 950 GR.	
PRODUKTBESCHREIBUNG.	Entsteinte Oliven der Sorte „Taggiasca“ in 100 % italienischem nativem Olivenöl extra. Die Qualität der Sorte „Taggiasca“ ist typisch für das Hinterland der Provinz Imperia (Ligurien).	
VORBEREITUNG UND KONSERVIERUNG.	Produkt aus entsteinten schwarzen Taggiasca-Oliven in Salzlake und der Zugabe von 100 % italienischem nativem Olivenöl extra, in Gläser gefüllt und pasteurisiert. Kühl und trocken lagern.	
ZUTATEN	„Taggiasche“ entsteinte schwarze Oliven (in Salzlake) 75 %, natives Olivenöl extra 25 %.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	950 gr.	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
CHEMISCHE - PHYSICALISCHE EIGENSCHAFTEN	PH AW	max max
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Mesophile Bakterienlast: E coli Schimmel und Hefen Salmonella spp Listeria monocytogenes:	Abwesend in 25 g Abwesend in 25 g
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj Fett davon gesättigt Kohlenhydrate davon Zucker Eiweiße Salz	307 / 1265 33 g 4,9 g 1,0 g 0,9 g 1,5 g 3,2 g