



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	ENTSTEINTE TAGGIASCA OLIVEN IN OLIVENÖL	
EAN CODE		
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	Entsteinte Oliven in Taggiasca-Qualität 60%, Olivenöl extra vergine 39%, Salz, aromatische Kräuter (Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin), Säureregulator: Zitronensäure.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	180 g – 950 g – 2,7 Kg.	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe- Gluten-Frei	NO GVO	
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
CHEMISCHE - PHYSICALISCHE EIGENSCHAFTEN	PH AW	< 5 < 0,96
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Typisch für Taggiasca-Oliven Purpurgrünbraun Typisch für Oliven
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj Eiweiß Kohlenhydrate Fett Salz	353/1453 1,6 g 1,9 g davon zucker 0,9 g 36,90 g davon gesättigt 5,8 g 997 mg