



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG		NATIVES OLIVENÖL Cultivar “Taggiasca”
EAN-CODE		Flasche 0,250 8033712702025 Flasche.0,500 8033712702001.
PRODUKTION GEBIET		Dolcedo Valprino Imperia Liguria.
PRODKTIONSZEITRAUM		Von November bis Januar von Olivenhainen auf einer Höhe zwischen 100 und 450 Metern.
HALTBARKEIT		18 Monate nach dem Abfüllen in Flaschen
VERPACKUNG LAGERUNG		Flasche 0,25 lt – 0,50 lt – Dose 0,100 ml.- Keramikflasche 0,50 lt In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff).
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		No GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra Cultivar “Taggiasca”	
EIGENSCHAFTEN	Ein ausgezeichnetes natives Olivenöl extra mit einem zarten Geschmack, leicht fruchtig, geeignet für jede Art von Gericht. Kalt erhalten. Nicht gefiltert.	
ERNÄHRUNGSWERTE (g. x 100g vom Produkte)	Kcal / Kj 824/3389 Fett 91,6 davon gesättigt 12,9 Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Eiweiß 0 g Salz 0 g	
LOGISTISCHE DATEN		
ERSTVERPACKUNG	Glasflasche	lt.0,25 / lt.0,50 / Dose 0,100 ml./ Keramik 0,50 lt.
VERPACKUNGSMERKMALE	Art der Verpackung Stücke per karton	Karton mit Bienenstock 24 / 12
PALLETMERKMALE	Pallet	Euro cm.80x120