



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	NATIVES OLIVENÖL EXTRA BIOLOGISCH	
PRODUKTIONSGEBIET	Dolcedo Imperia Ligurien Italien	
PRODKTIONSZEITRAUM	Von Oktober bis November	
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen	
VERPACKUNG LAGERUNG	Flasche lt. 0,500-0,750 – Kanister 0,100 und 500ml-1/3/5 Liter. In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe	NO GVO	
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra aus Olivenhainen, die ohne Verwendung von Chemikalien gemäß den Spezifikationen der Zertifizierungsstelle angebaut wurden Betreuer (Bioagricert).	
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges Öl, dickflüssig und von gelber Farbe mit hellgrünen Schatten. Kaltgepresst und nicht filtriert.	
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj 824/3389 Fett 91,6 davon gesättigte Fettsäuren 12,9 Kohlenhydrate 0,0 davon Zucker 0,0 Eiweiß 0,0 Salz 0,0	
LOGISTIKDATEN		
PRODUKT VERPACKUNG	Kanister aus Metall Flasche aus Glas	Flasche lt. 0,500-0,750- Kanister 0,100/500 ml-1/3/5 Liter.
VERPACKUNGS- EIGENSCHAFTEN	Art der Verpackung	Pappkarton
PALETTEN EIGENSCHAFTEN	Art der Palette	Euro cm.80x120