



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

TECHNISCHE DATEN	
PRODUKTBEZEICHNUNG	NATIVES OLIVENÖL EXTRA MOSTO
PRODUKTIONSGBIET	Dolcedo Imperia Ligurien Italien
PRODKTIONSZEITRAUM	Oktober -Januar
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen
VERPACKUNG LAGERUNG	Flaschen 0,100-0,500-0,750 ml – 1 Liter – Dose 0,100-500 ml- 1/3/5 Liter In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe	NO GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN	
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra, das direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen wird.
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges Öl, dickflüssig und von gelber Farbe mit hellgrünen Schatten. Kaltgepresst und nicht filtriert. Aufgrund seines geringen Säuregehalts wird es in Fischgerichten und rohem Gemüse verstärkt.
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
VERPACKUNG	Flaschen 0,100-0,500-0,750 ml – 1 Liter – Dose 0,100-500 ml- 1/3/5 Liter
VERPACKUNG EIGENSCHAFTEN	Karton mit Bienenstock Stücke per Karton: 6