



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MELANZANE JULIENNE in olio extravergine di oliva

Eredi di LOGOLUSO ONOFRIO SAS
FRANTOIO OLEARIO

Via Vecchia Corato, 55
76011 Bisceglie
Tel./Fax 080.3921152

email : info@oliologoluso.it
www.oliologoluso.it

Prodotto lavorato dal fresco

Scheda n° 9 rev 04.03.2015

Descrizione processo di lavorazione	Ingresso materia prima, stoccaggio, cernita, lavaggio, mondatura, taglio, acidificazione, invasamento, colmatura, pastorizzazione, stoccaggio
Ingredienti	Melanzane 63%, olio extravergine di oliva 27%, SEDANO , peperoncino, prezzemolo, aglio, origano, aceto di vino, sale. Correttore di acidità: acido citrico, antiossidante : acido ascorbico.
Non contiene	Alcool, glutine, zucchero, uova, lattosio
Shelf life	36 mesi
Zona di produzione	Italia
Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente , luogo fresco al riparo da esposizione solare. Dopo l'apertura conservare in frigo a + 4°C e consumare entro sette giorni.

Pakaging

vaso di vetro	☒ 410 ml
Diametro	85 mm
Altezza	96 mm
Codice prodotto	
Codice a barre-EAN	
Peso vaso pieno	632g
Peso sgocciolato	270 g
Peso netto	370 g

Logistica

Numero vasi per collo	6
Peso collo	3.8Kg
Dimensione collo	B 170 mm L 255 mm H 98 mm
Pallettizzazione(europallets)	16colli/strato

Dettagli partita

p.H. *	>3.2-<4.5
Scadenza *	
Lotto *	
Note *	