

# BENZA

Frantoiani dal 1853

## OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Le olive denocciolate di varietà Taggiasca in olio extra vergine di oliva hanno il marchio "DNA Controllato Cultivar Taggiasca", garanzia scientifica che le olive nei vasetti sono al 100% di varietà Taggiasca.

### DATI TECNICI:

AZIENDA PRODUTTRICE: Benza Frantoiano sas

ZONA DI PRODUZIONE: Imperia

VARIETA': 100% Taggiasca

### INGREDIENTI:

Olive Taggiasche con DNA controllato denocciolate 63%, olio extra vergine di oliva all'origine 36%, sale, correttore di acidità: acido citrico

### ABBINAMENTI:

Possono essere utilizzate per aperitivi, per la preparazione di pizze, focacce, stuzzichini, primi e secondi piatti. Si possono consumare sia a crudo che a cotto.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	966 Kj – 235 Kcal	Carboidrati	1,5 g
Grassi	25 g	di cui zuccheri	0,6 g
di cui saturi	3,6 g	Proteine	1,0 g
		Sale	3,5 g

### IMBALLAGGIO:

Vaso di vetro da g 180	in cartoni da pezzi 18
Vaso di vetro da g 320	in cartoni da pezzi 12
Vaso di vetro da g 950	in cartoni da pezzi 2
Secchiello in plastica da kg 4,5	pezzi 1