

# BENZA

*Frantoiani dal 1853*

## OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA



Le olive di varietà Taggiasca in salamoia 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, acqua, 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	945 Kj – 230 Kcal	Carboidrati	2,0 g
Grassi	24 g	di cui zuccheri	1,0 g
di cui saturi	3 g	Proteine	1,5 g
		Sale	5,0 g

### IMBALLAGGIO:

Vaso di vetro da g 350 – peso sgocciolato g 200

Busta in plastica g 750 – peso sgocciolato g 500

Vaso di vetro da g 1000 – peso sgocciolato g 620

Secchio in plastica da kg 7,5 – peso sgocciolato kg 5

in cartoni da pezzi 12

in cartoni da pezzi 10

in cartoni da pezzi 2

pezzi 1