



Finocchietto selvatico

in olio d'oliva

Wild fennel

in olive oil



Profumato finocchietto selvatico, raccolto prima della fioritura (per non farli diventare troppo fibrosi) e conservato nel rispetto della tradizione, per un prodotto che custodisce i sentori tipici della macchia mediterranea. Eccellente per dare un tocco unico e originale a primi piatti e sughi.

Fragrant wild fennel, harvested before flowering (not to make them too fibrous) and preserved according to tradition, for a product that preserves the typical scents of the Mediterranean scrub. Excellent to give a unique and original touch to pasta dishes and sauces.

Ingredienti: finocchietto 64%, olio d'oliva 34%, sale, aceto.
Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico
Trattamento termico: pastorizzazione.

Packaging: vaso di vetro.
Temperatura di trasporto: ambiente.
Temperatura di conservazione: ambiente.
Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

A vaso chiuso

Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto.

A vaso aperto

Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo e consumare entro pochi giorni. Assicurarsi sempre che l'olio d'oliva ricopra il prodotto.

Ingredients: fennel 64%, olive oil 34%, salt, vinegar.
Acidity regulator: citric acid.
Antioxidant: ascorbic acid, lactic acid.
Thermal treatment: pasteurization.

Packaging: glass jar.
Transport temperature: room temperature.
Storage temperature: room temperature.
Shelf life: 24 months from the date of production.

STORAGE METHOD

Closed jar

Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place.

Open jar

After opening, store product in the refrigerator and consume within a few days. Always ensure that oil covers the product.



VALORI NUTRIZIONALI Medi per 100 g di prodotto sgocciolato

NUTRITIONAL INFORMATION Average values per 100 g of drained product

Valore energetico Energy	626 kJ - 150 kcal
Grassi Fat	13 g
Acidi grassi saturi of which saturates	1,7 g
Carboidrati Carbohydrates	6,9 g
di cui zuccheri of which sugars	0,4 g
Proteine Protein	1,3 g
Sale Salt	3,9 g



Vegano

Vegan



Ovo-latto Vegetariano

Ovo-lacto vegetarian



Vegetariano

Vegetarian



Senza Glutine

Gluten free

PALLETTIZZAZIONE | PALLETIZING

Codice EAN EAN Code	Capacità vaso Jar capacity	Peso netto Net weight	Unità per scatola Units per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Scatole per pallet Boxes per pallet
8054619201398	212 ml	190 g	12	12	13	156
8054619201176	314 ml	280 g	12	10	12	120
8054619201183	720 ml	700 g	8	12	7	84
8054619201138	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054619201732	3100 ml	3000 g	4	8	5	40

L'Azienda garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera.
The company guarantees, for all its products, full traceability across the entire supply chain.