



Fiche technique

OLIVES VERTES DENOYAUTEES BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Olives* vertes dénoyautées <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Olives* vertes <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Calibre :	24/26
Période de récolte :	Septembre-Octobre
Conservateur :	Saumure : 10 %
Conditionnement :	Sceaux en plastique ou bocaux en verre
DLUO :	24 mois
Température de conservation :	+12°C
Température conseillée pour la vente :	+10°C/+22°C
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net