

TAPENADE D'OLIVES « LA SIGOISE »

Réf : TAP-SIG-100

Dénomination Vente :	Pâte d'olives Sigoise à l'huile d'olive extra-vierge
Origine Variétale :	Olive Sigoise (Bassin de Sig, Mascara, Algérie)
Exploitant / Exportateur :	IZA Import Export

1. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte riche, onctueuse avec fins morceaux d'olives
Couleur	Vert olive naturel typique de la Sigoise
Odeur / Goût	Fruité intense, rondeur généreuse, amertume équilibrée
Texture	Facilement tartinable, crémeuse et homogène

2. VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Paramètre	Valeur / 100g
Valeur Énergétique	317 kcal (1308 kJ)
Matières Grasses Totales	33,26 g
— dont acides gras saturés	4,80 g
Glucides	2,41 g
— dont sucres	0,50 g
Fibres Alimentaires	2,15 g
Protéines	1,03 g
Sel	3,02 g

3. COMPOSITION & INGRÉDIENTS

Ingrédients :	Olives Sigoise dénoyautées, huile d'olive extra-vierge, sel, herbes méditerranéennes, jus de citron.
Allergènes :	SANS ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)
Additifs / OGM :	Sans conservateurs artificiels, sans OGM, non ionisé.

4. CONDITIONS DE STOCKAGE

 Avant Ouverture (Stockage)

- À conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de l'humidité.
- **Température** : 15 °C à 22 °C.
 - À l'abri de la lumière directe du soleil.

 Après Ouverture (Réfrigération)

- **Réfrigération** : +2 °C à +4 °C.
- Recouvrir d'un filet d'huile d'olive après utilisation.
- Consommer dans les **7 à 10 jours**.

5. LOGISTIQUE & EMBALLAGE

Formats B2C	Pots en verre (90g / 180g / 200g)
Formats B2B	Seaux alimentaires PP (1 kg / 3 kg / 5 kg)
Durabilité	24 mois (DDM)

6. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION & QUALITÉ EXPORT

- **Applications** : Idéal pour toast d'apéritif, garniture de fonds de tarte, accompagnement de poissons et volailles.
- **Normes** : Produit fabriqué sous contrôle hygiénique strict (HACCP) répondant aux exigences d'importation de l'Union Européenne.