



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Huile végétale pour cuisson et assaisonnement - huile vierge de sésame

Descriptif produit : Colis de 6 bidons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bidon de 0.460 kg

Liste des ingrédients : 100% huile vierge de Sésame

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sésame	Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 41]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Sésame

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque

Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD

Article : 16395

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15155019 - Huile de sésame, brute (à l'excl. de l'huile destinée à des usages techniques ou industriels)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	0.916		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : La particularité de cette huile gourmande, c'est qu'elle peut être chauffée. Notamment au Japon elle est utilisée pour la cuisson des beignets en tempura. Elle est aussi parfaite pour les cuissons sautées, particulièrement en wok et elle se fait l'allié incontournable de la sauce soja dans les assaisonnements. Cette huile de sésame 100 % vierge est produite à partir de graines cultivées au Mexique et constituée d'un assemblage de 10 % de graines toastées et 90 % par pressage à froid. Ce dosage permet d'offrir une huile unique avec un parfait équilibre gustatif.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	15	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Bouteille	0.46	0.55	1	Bidon			
Bidon	0.46	0.55	1	Bidon			3023030710005
Couche	65.95	0	144	Bidon	24		
Palette	329.76	429.4	720	Bidon	120	1200x800x1010	33023030710006
Colis	2.75	3.37	6	Bidon		220x156x172	23023030710009
Pièce unitaire	0.46	0	1	Bidon			
Pièce	0.46	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 0.5