

Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES

Article : 42475



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Huile d'olive vierge extra arbequina
Descriptif produit : Colis de 12 bouteilles
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Bouteille de 0.458 kg
Liste des ingrédients : Huile d'olive vierge extra

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile d'olive vierge extra	Union Europ., 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 :** Espagne
Durée de vie totale du produit (jours) : 360
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 15091020 - Huile d'olive vierge extra, obtenue, à partir des fruits de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas l'altération de l'huile,

Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES

Article : 42475

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Déverrouiller le bouchon de la bouteille en forçant lors de la première utilisation. Verser la quantité souhaitée dans la préparation en cours. Huile d'olive vierge extra, faite d'un mélange d'olives, pour un équilibre des saveurs typiques des huiles d'olive standards et pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnements, marinades, cuissons et fritures. Produit naturellement riche en vitamine E et en antioxydant avec du goût. Il donne une grande saveur aux plats. Dans le processus de friture, l'huile d'olive se comporte d'une façon très stable par son degré moyen d'insaturation et par les antioxydants qu'elle contient. Pour éviter une oxydation, conserver à l'abri de la lumière. Huile douce idéale pour l'assaisonnement. Rendement : Bouteille de 50 cl

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	16	0	0		0	0

Vitamines : Vitamine E (mg) : 20.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Olive

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
Couche	98.928	0	216	Bouteille	18		
Palette	494.64	871.695	1080	Bouteille	90	1200x800x1480	
Bouteille	0.458	0.767	1	Bouteille			8410179003917
Litre	0.916	0	2	Bouteille			
Colis	5.496	9.441	12	Bouteille		256x194x262	18410179003914
Pièce	0.458	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 0.5