

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA GRANDE SELECTION

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 0.690 kg

Liste des ingrédients : huile d'olive extra vierge.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile Vierge Extra	Union Europ.

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) : 33]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID

Article : 170821

Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	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,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	65 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	230 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	75 système métrique		

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 : Dérouiller 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'olive, pour un équilibre des saveurs typiques des huiles d'olive standard et pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnements, marinades, cuissons et fritures. Produit naturellement riche en vitamine E et 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 75 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	13.5	0	0		0	0

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
Colis	4.14	4.71	6	Bouteille		225x160x240	13281717200752
Bouteille	0.69	0.79	1	Bouteille			3281717200755
Couche	99.36	0	144	Bouteille	24		
Palette	596.16	703.24	864	Bouteille	144	1200x800x1590	13281717275750
Pièce	0.69	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1