Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche en bouteille 100 ml PLANTIN

Article : 202927

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 :	Préparation culinaire à base d'huile d'olive et arôme truffe blanche
Descriptif produit :	Colis de 6 bouteilles
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 0.100 kg
Liste des ingrédients :	Huile d'olive vierge extra 99,5%, Arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile d'olive vierge extra	Espagne
Arôme	France

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) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif
Régimes particuliers :	Casher
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche en bouteille 100 ml PLANTIN

Article : 202927

Code nomenclature douanière : 15159059 - Graisses et huiles végétales brutes, fixes, présentées en emballages immédiats d'un contenu net supérieur à 1 kg, ou brutes, liquides (à l'exception de celles destinées à des usages techniques ou industriels et pour celles de soja, d'arachide, d'olive, de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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. Assaisonnements, marinades, finition d'un plat.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
3,390	825	91.6	10.9	0	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
Couche	28.8	0	288	Bouteille / Flacon	48		
Palette	172.8	0	1728	Bouteille / Flacon	288		
Bouteille	0.1	0.265	1	Bouteille / Flacon			3237850902391
Colis	0.6	1.8	6	Bouteille / Flacon			13237850902398
Pièce	0.1	0	1	Bouteille / Flacon			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur