



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Huile d'olive vierge 100% biologique AOP Vallée des Baux de Provence
- Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** 100% huile d'olive biologique vierge

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile d'olive biologique vierge	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) : 13]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Huile d'olive vierge noire AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES

Article : 203612

Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio, Appell. Origine Protégée AOP
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, 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 :	15091090 - Huile d'olive, obtenue, à partir des fruits de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions n'altérant pas l'huile (à l'excl. de l'huile vierge lampante)

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 :	<p>Verser quelques gouttes d'huile d'olive noire mûrée sur un plat chaud juste au moment de l'envoi pour donner un goût subtil d'olives bien fruitées. L'huile d'olives noires mûrées s'utilise à froid en lustrage sur un poisson en fin de cuisson, en assaisonnement et vinaigrette ou en émulsion froide.</p> <p>Cette huile d'olives noires mûrées se mariera à merveille sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des légumes méditerranéens, en tian, en ratatouille, marinés - des poissons grillés et des fruits de mer pochés - des salades gourmandes - un carpaccio de bœuf, basilic et parmesan - des fromages de chèvre un peu secs, du parmesan, de la feta, de la mozzarella - des soupes chaudes ou froides de tomate, de poivron, de concombre, de champignons...

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							
3,717	904	100	17	0.5	0.5		0.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

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	3	6.4	6	Bouteille		150x220x330	
Bouteille	0.5	1.07	1	Bouteille			3700786807134
Couche	102	0	204	Bouteille	34		
Palette	408	900	816	Bouteille	136	1200x1000x1500	