

## 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

<b>Descriptif produit :</b>	Pour friture et assaisonnement. Colis de 15 bouteilles PET
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 15.000 Bouteille de 0.950 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Huile de pépins de raisin 100%
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	360
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool
<b>Régimes particuliers :</b>	Halal, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	1515.9099 - Graisses et huiles animales, végétales ou d'origine microbienne et produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

- Autres graisses et huiles végétales ou d'origine microbienne (y compris l'huile de jojoba) et leurs fractions, fixes, même raffinées, mais non chimiquement modifiées - Hors huile de lin et ses fractions Hors huile de maïs et ses fractions Hors huile de ricin et ses fractions Hors huile de sésame et ses fractions Hors graisses et huiles d'origine microbienne et leurs fractions - Hors huile de germes de céréales Hors huile de jojoba et ses fractions Hors huile de tung (d'abrasin) et ses fractions - Hors pour l'alimentation des animaux - Hors en citernes ou fûts métalliques

## 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 :** Déverouiller le bouchon de la bouteille. Verser la quantité souhaitée pour la préparation à réaliser. Huile végétale raffinée, apportant un pourcentage élevé d'acide gras essentiels sans perdre ses vertus lors des cuissons à température pas trop élevée (présence importante des acides gras polyinsaturés plus fragiles). Sa neutralité de goût et sa douceur (0.1% d'acidité oléique) en fait aussi une alliée dans tout type de cuisine, sans compter qu'utiliser dans les sauces émulsionnées (mayonnaise par ex.). elle ne perle pas en surface lorsqu'on les réserve au frais. Rendement : Bouteille de 1 L.

## 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							
3,760	900	100	11	0	0	0	0	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	0.95	1.05	1	Bouteille			03281712000015
Couche	128.25	0	135	Bouteille	9		
Colis	14.25	0	15	Bouteille			
Palette	769.5	0	810	Bouteille	54		