



Huile d'olive cuvée olivière

Ref. 001634 | EAN 3548670006115



Fournisseur COOPERATIVE L'OULIBO

Marque L OULIBO

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 75cl
Unité de vente	Bouteille de 75 cl
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	547 jours
Mode de conservation	A conserver a l'abri de la lumière et de la chaleur
Conditions de conservation	A conserver a l'abri de la lumière et de la chaleur
Température de stockage	De 14°C à 27°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	cette huile sera parfaite associée à des légumes à la vapeur.
Ingrédients	Ingrédients : 100% olive
Ingrédients primaires	Olive
Message marketing	L'huile d'olive cuvée Olivière est une huile bien équilibrée avec des arômes d'amandes fraîches et de tomates séchées sur un fond de menthe verte épicée.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.205 Kilos	Volume	1 618 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 32.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	7.25 Kilos	Volume	10 545 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 15.1 x 33.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 16 Janvier 2025 à 08h58

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

 PALETTE

PCB	696	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	865 Kilos	Volume	1 415 040 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 147.4	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	899 Kilocalories 3 700 Kilojoules
Matières grasses	100 Grammes
dont acides gras saturés	14 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bottle
Type matériau d'emballage	Glass