

## GAMME HUILES

# FRIAL EXCELLENCE 5L

Huile végétale aromatisée réservée à la friture

**x8 PERFORMANCE**  
DURE JUSQU'À 8 FOIS PLUS LONGTEMPS\*



## LES + DU PRODUIT

- ◆ Huile d'origine France.
- ◆ Formule sans huile de palme, sans huile d'arachide ni de soja, et source d'oméga 3\*\*
- ◆ Une bonne résistance à la chauffe : une formule qui dure 3 à 8 fois\* plus longtemps que l'huile de tournesol ou d'arachide.
- ◆ 150 bains de friture\*

\*Test validé par un laboratoire indépendant à 25% de composés polaires sur des cycles de chauffage d'huile pour un bidon de même contenance. Décembre 2015

\*\* l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique



Origine de la matière première principale (Huile de Colza) : France



Lesieur Professionnel s'engage dans la communication du Nutri-Score



Produit recyclable  
Un bidon compressible pour une réduction du volume de déchets.



## MODE DE CONSERVATION

**Avant ouverture :** A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

**Après ouverture :** Bien reboucher après ouverture.

**Mode d'emploi :** Température maximale recommandée : 175°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température. Tester l'huile avec un testeur après chaque service pour ne pas dépasser le seuil légal de 25% de composés polaires.

**DDM (date de durabilité minimale) : 18 MOIS**

## INGRÉDIENTS

Huile de colza 60%, Oléisol® (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique) 40%, arôme naturel de coriandre, antimoussant : E900.

Critères bactériologiques : l'huile est un milieu anhydre : il n'y a pas de risques de développement microbiologiques

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g
<b>Énergie</b>	3700 kJ / 900 kcal
<b>Matières grasses</b>	100 g
dont acides gras saturés	7,6 g
dont acides gras mon-insaturés	72 g
dont acides gras poly-insaturés	20 g
Vitamine E 40mg (337%*)	

Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel. Contient 5,2 g d'oméga 3 pour 100g et 14,5g d'oméga 6 pour 100g

\* Apports de référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

[www.lesieur-professionnel.fr](http://www.lesieur-professionnel.fr)

Il est possible de consommer ces huiles si la DDM "à consommer de préférence avant le/fin : ..." est dépassée sous réserve que les conditions de conservation indiquées (sur le pack et sur la fiche technique) soient bien respectées.

Si la DDM est dépassée l'huile peut devenir rance : il convient donc de bien sentir, observer et goûter le produit avant de l'utiliser.

Par ailleurs :

- Si l'huile n'est pas ouverte et que la DDM est dépassée, il est possible de la consommer dans les 6 mois après la DDM indiquée.
- Si l'huile est ouverte et que la DDM est dépassée, il est possible de la consommer dans les 4 mois après la DDM indiquée.

Pour une meilleure traçabilité, nous vous conseillons, d'identifier ces huiles à DDM dépassées dans votre PMS (plan de maîtrise sanitaire).



Too Good To Go

## CONDITIONNEMENT

GENCOD/EAN 13		32 654 780 300 04
UC	Poids net UC en g	4575
	Poids brut UC en g	4679
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	16.5 x 14.2 x 32.4
UL	Nombre d'UC par carton	3
	Code interne	3704
	DUN 14	13 265 477 744 015
	Poids net du carton en g	13725
Palette	Poids brut carton en g	14536
	Dimensions carton en cm (l x p x h)	43.8 x 17.1 x 33
	Nb de carton / couche	11
	Nb de couches / palette	5
	Nb de cartons / palette	55
Palette	Nb d'UC / palette	165
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	120 x 80 x 179.5

## POUR NOUS CONTACTER

[contactpro@lesieur.fr](mailto:contactpro@lesieur.fr) ☎ N°Cristal 09 69 39 02 00

29 Quai Aulagnier 92665 ASNIERES-SUR-SEINE

APPEL NON SURTAXE

Mise à jour Juin 2022

[NOS PRODUITS](#)

[RECETTES](#)

[SERVICES](#)

[ACTU](#)