

GAMME HUILES

FRIAL SELECTION COLLECTIVITE 10L

Huile végétale réservée à la friture



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.



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.
- ◆ **130 bains de friture***
- ◆ Un bidon en PET léger
- ◆ *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

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, huile de tournesol, Oléisol® (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique), 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

Énergie 3700 kJ / 900 kcal

Matières grasses 100 g
dont acides gras saturés 8,5 g
dont acides gras mon-insaturés 52 g
dont acides gras poly-insaturés 39 g

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

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		326 547 959 100 9
UC	Poids net UC en g	9200
	Poids brut UC en g	9350
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	19.4 x 19.4 x 40.5
UL	Nombre d'UC par carton	2
	Code interne	9591
	DUN 14	1 326 547 959 101 3
	Poids net du carton en g	18400
Palette	Poids brut carton en g	19000
	Dimensions carton en cm (l x p x h)	20 x 39.4 x 41.7
	Nb de carton / couche	12
	Nb de couches / palette	3
	Nb de cartons / palette	36
Palette	Nb d'UC / palette	72
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	120 x 80 x 139.6

www.lesieur-professionnel.fr

NOS PRODUITS RECETTES SERVICES ACTU

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr  09 69 39 02 00

29 Quai Aulagnier 92665 ASNIERES-SUR-SEINE Appel non surtaxe Mise à jour Septembre 2021