

Huile de friture végétale frial

Ref. 017611 | EAN 3265479591009

Fournisseur LESIEUR

Marque LESIEUR

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bidon 10L
Unité de vente	Bidon de 10 L
Durée de vie	546 jours
DLUO garantie	365 jours
Mode de conservation	Avant ouverture : A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
Conditions de conservation	Avant ouverture : A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Après ouverture : Bien reboucher après ouverture.
Ingrédients	Huile de colza, huile de tournesol, Oléisol (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique), arôme naturel de coriandre
Message marketing	Une huile spéciale friture de qualité adaptée à la restaurauration collective composée d'huile de tournesol oléique pour une très bonne résistance à la chauffe, riche en Oméga 3 sans huile de palme

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	10	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	9.35 Kilos	**Volume**	16 200 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	20.1 x 20.1 x 40.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	2	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	19 Kilos	**Volume**	33 933 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 20.1 x 42.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

PALETTE

PCB	72	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	712.06 Kilos	**Volume**	1 356 480 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 141.3	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	900 Kilocalories 3 700 Kilojoules
Matières grasses	100 Grammes
dont acides gras saturés	8.5 Grammes
dont acides gras mono-insaturés	52 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Bottle

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr