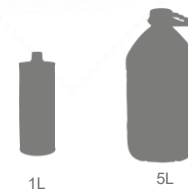


GAMME HUILES

PUGET HUILE D'OLIVE 3L



1L 5L
AUTRES FORMATS



LES + DU PRODUIT

- ◆ Une **huile d'olive vierge extra** extraite à froid.
- ◆ Une recette au **goût unique**, testée par un oléologue
- ◆ Une formule **100% restauration**, au goût puissant
- ◆ Un bidon métal pour mieux **préserver les saveurs**.



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



Produit recyclable



Origine de la matière première principale (Huile d'olive) : UE

MODE DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien reboucher après ouverture.
DDM (date de durabilité minimale): **15 MOIS**

INGRÉDIENTS

Huile d'olive vierge extra, extraite à froid, 100% naturelle – Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et par des procédés mécaniques. Huiles d'olive de l'Union Européenne.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES	100 g
Énergie (kJ) / (kcal)	3700 / 900
Matières grasses (g) dont acides gras saturés (g)	100 14

Quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

CONDITIONNEMENT

GENCOD/EAN 13		326 547 621 020 0
UC	Poids net UC en g	2740
	Poids brut UC en g	3020
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	14.7 x 9 x 26.1
UL	Nombre d'UC par carton	6
	Code interne	62 809
	DUN 14	1 326 547 621 021 4
	Poids net du carton en g	16440
Palette	Poids brut carton en g	18393
	Dimensions carton en cm (l x p x h)	30.5 x 28 x 27.5
	Nb de carton / couche	11
	Nb de couches / palette	4
	Nb de cartons / palette	44
Palette	Nb d'UC / palette	264
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	120 x 84 x 125

Numéro agrément : 1325 N/O

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr  09 69 39 02 00
29 Quai Aulagnier 92665 ASNIERES-SUR-SEINE
APPEL NON SURTAXE

www.lesieur-professionnel.fr

[NOS PRODUITS](#) [RECETTES](#) [SERVICES](#) [ACTU](#)