



Huile d'olive vierge bio

Ref. 027683 | EAN 3281717100017



Fournisseur HUILERIES GID

Marque GID



#EGalim

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 1L
Unité de vente	Bouteille de 1L
Informations bio.	100 % biologique (hors France)
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Mode de conservation	A UTILISER POUR LA FRITURE ET L'ASSAISONNEMENT. TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FRITURE : 180°C. INTRODUIRE LES ALIMENTS DOUCEMENT LORSQUE L'HUILE EST A BONNE TEMPÉRATURE
Conditions de conservation	A UTILISER POUR LA FRITURE ET L'ASSAISONNEMENT. TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FRITURE : 180°C. INTRODUIRE LES ALIMENTS DOUCEMENT LORSQUE L'HUILE EST A BONNE TEMPÉRATURE
Température de stockage	De 20°C à 180°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	A UTILISER POUR LA FRITURE ET L'ASSAISONNEMENT TEMPERATURE MAXIMALE : 180°C
Ingrédients	huile d'olive extra vierge*.
Message marketing	FRITURE ET ASSAISONNEMENT

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.92 Kilo	Volume	1 462 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.5 x 7.5 x 26	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	15	Contrôle colisage	Non
Poids Net	13.8 Kilos	Volume	26 650 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	41 x 25 x 26	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	810	Contrôle colisage	Non
Poids Net	745.2 Kilos	Volume	1 651 200 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 172	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France