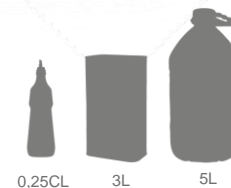


GAMME HUILES

PUGET HUILE D'OLIVE 1L



AUTRES FORMATS



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

LES + DU PRODUIT

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



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



Produit recyclable



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		326 547 621 010 1
UC	Poids net UC en g	912
	Poids brut UC en g	1023
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	8.6 x 8.6 x 23.5

UL	Nombre d'UC par carton	12
	Code interne	62 812
	DUN 14	1 326 547 621 011 5
	Poids net du carton en g	10944
Palette	Poids brut carton en g	12682
	Dimensions carton en cm (l x p x h)	35.6 x 26.4 x 24.1

Palette	Nb de carton / couche	9
	Nb de couches / palette	6
	Nb de cartons / palette	54
	Nb d'UC / palette	648
Dimensions palette en cm (l x p x h)		120 x 80 x 159.6

Numéro agrément : 1325 N/O

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr  09 69 39 02 00

29 Quai Aulagnier 92665 ASNIERES-SUR-SEINE

Mise à jour Juillet 2023

www.lesieur-professionnel.fr

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