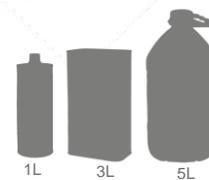


GAMME HUILES

HUILE DE TABLE PUGET 25cL



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 Huile savoureuse, idéale pour **tous types d'assaisonnements**
- ◆ Un format **adapté au service à table**, qui facilite la prise en main



- Une bouteille toujours propre prête à l'emploi
- Un dosage précis



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	10 g
Énergie (kJ) / (kcal)	3700/900	370/90
Matières grasses (g) dont acides gras saturés	100 14	10 1,4

Quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.
Contient 92 portions de 10g.

CONDITIONNEMENT

GENCOD/EAN 13		326 547 551 300 5
UC	Poids net UC en g	1824
	Poids brut UC en g	3152
	Dimensions UC en mm (l x p x h)	58.8 x 58.8 x 188
UL	Nombre d'UC par carton	8
	Code interne	5513
	DUN 14	1 326 547 551 3019
	Poids net du carton en g	1824
	Poids brut carton en g	3356
	Dimensions carton en cm (l x p x h)	24.6 x 12.4 x 19.5
Palette	Nb de carton / couche	27
	Nb de couches / palette	8
	Nb de cartons / palette	216
	Nb d'UC / palette	1728
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	120 x 80 x 14.03

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

Mise à jour octobre 2020

www.lesieur-professionnel.fr

[NOS PRODUITS](#)

[RECETTES](#)

[SERVICES](#)

[ACTU](#)