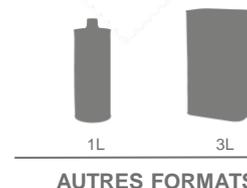


## GAMME HUILES

# PUGET HUILE D'OLIVE 5L



1L 3L  
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**, au goût puissant
- ◆ Une recette au **goût unique**, testée par un oléologue
- ◆ S'utilise **en assaisonnement et en cuisson**.



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



Produit recyclable



USINES SITUÉES EN FRANCE

VITROLLES (13)

## MODE DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien reboucher après ouverture.  
DDM (date de durabilité minimale): **12 MOIS**

## INGRÉDIENTS

Huile d'olive vierge extra, extraite à froid,  
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		326 547 845 900 3
UC	Poids net UC en g	4570
	Poids brut UC en g	4674
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	16.5 x 14.2 x 32.4
UL	Nombre d'UC par carton	3
	Code interne	2260
	DUN 14	1 326 547 845 901 7
	Poids net du carton en g	13710
	Poids brut carton en g	14521
Dimensions carton en cm (l x p x h)	43.8 x 17.1 x 33	
Palette	Nb de carton / couche	12
	Nb de couches / palette	4
	Nb de cartons / palette	48
	Nb d'UC / palette	144
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	121.8 x 80 x 146.5

Numéro agrément : 1325 N/O

## POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr  **09 69 39 08 00**

29 Quai Aulagnier 92665 ASNIÈRES-SUR-SEINE

APPEL NON SURTAXÉ

Mise à jour Juillet 2023

[www.lesieur-professionnel.fr](http://www.lesieur-professionnel.fr)

[NOS PRODUITS](#)

[RECETTES](#)

[SERVICES](#)

[ACTU](#)