

GAMME HUILES

COSTA d'ORO « La Riserva Italiana » HUILE D'OLIVE 0,75L



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

LES + DU PRODUIT

- ◆ Une **huile d'olive vierge extra** extraite à froid
- ◆ **100% Italienne et 100% traçable** de l'oliveraie à la bouteille
- ◆ **Un goût puissant et des notes d'herbes coupés**
- ◆ **Un filet d'huile d'olive** permet de sublimer la cuisine **des chefs exigeants**
- ◆ Un partenaire d'exception, le chef **Simone Zanoni**
- ◆ **Découvrez l'origine** de l'ITALIANA grâce au **QR code**



MODE DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien reboucher après ouverture.
DDM (date de durabilité minimale) : 24 mois

INGRÉDIENTS

Huile d'olive vierge extra, extraite à froid, issue d'olives 100% Italiennes et 100% traçable de l'oliveraie à la bouteille.

Critères bactériologiques : l'huile est un milieu anhydre : il n'y a pas de risques de développements 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		8007270127897
UC	Poids net UC en g	684
	Poids brut UC en g	1125
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	6.3 x 6.3 x 26.3
UL	Nombre d'UC par carton	6
	Code interne	8045
	DUN 14	1 326 547 008 045 5
	Poids net du carton en g	4104
	Poids brut carton en g	6910
Dimensions carton en cm (l x p x h)		26.6 x 14,5 x 26.6
Palette	Nb de carton / couche	24
	Nb de couches / palette	5
	Nb de cartons / palette	120
	Nb d'UC / palette	720
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	

www.lesieur-professionnel.fr

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

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr  **N°Cristal 09 69 39 02 00**

29 Quai Aulagnier 92665 ANSIERES-SUR-SEINE

APPEL NON SURTAXE