

GAMME HUILES

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



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

LES + DU PRODUIT

- ◆ Une huile d'olive vierge extra extraite à froid non filtrée
- ◆ Blend équilibré, **goût délicat et notes florales.**
- ◆ Un **filet d'huile d'olive** permet de sublimer la cuisine des **chefs exigeants**
- ◆ Un partenaire d'exception, le chef **Simone Zanoni**
- ◆ **Marque N°1** en Italie sur le Bio et le non filtré



MODE DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien reboucher après ouverture.
DDM (date de durabilité minimale) : 14 Mois

INGRÉDIENTS

Huile d'olive vierge extra issue de l'agriculture biologique extraite à froid, d'origine de l'Union Européenne et hors Union.

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		8007270127903
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	8046
	DUN 14	1 326 547 008 046 2
	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)	120 x 80 x 147.5

www.lesieur-professionnel.fr

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

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr  **09 69 39 02 00**

29 Quai Aulagnier 92665 ANSNIERES-SUR-SEINE

APPEL NON SURTAXE