

	PREPARATION CULINAIRE A BASE D'HUILE D'OLIVE SAVEUR ECHALOTE ET AIL	Réf : FT H 2034
		Version : 2
		Date : 23/04/2018
		Mise à jour : 02/03/2021

Nom de l'article / Product name :	Huile d'olive saveur ail et échalote Olive oil with garlic and shallot flavor
-----------------------------------	--

Réf article / Product ref :	2034
-----------------------------	------

Date de disponibilité / Availability date :	07-nov-14
---	-----------

Codification EAN 13 / EAN code :	3 760 194 212 364
----------------------------------	-------------------

Mesure nette en gr / Net Weight gr :	184
Mesure brute en gr / Gross weight gr :	700

Uvc par carton / Units per carton :	6	Mini Cde / MOQ :	6
-------------------------------------	---	------------------	---

Référence douanière / Custom code :	15091020
-------------------------------------	----------

Description / Description :	Huile d'olive vierge extra saveur ail et échalote. Extra virgin olive oil with garlic and shallot flavor
-----------------------------	---

Composition / Ingredients :	Huile d'olive vierge extra 98,6 % (origine UE), arôme naturel ail avec autres arômes naturels 1,2 %, arôme naturel ail 0,2%. Extra virgin olive oil 98,6 % (origine UE), natural garlic flavor with other natural flavors 1,2 %, natural garlic flavor 0,2%.
-----------------------------	---

DLMO mois / Shelflife month :	24
-------------------------------	----

Conseil de conservation / Storage recommendations :	A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au froid l'huile d'olive fige, mais cela n'altère en rien ses qualités. Keep in a cool place, away from sunlight. Olive oil congeals naturally, organoleptic characteristics of the product are not altered.
---	--

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values for 100 g:			
Valeur énergétique / Energy :	3693 kJ (898,2 kcal)	dont sucres / Of which sugars :	< 0,1 g
Matières grasses / Fats :	99 g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	< 0,1 g
Acides gras saturés / Including saturated :	14 g	Protéines / Protein :	< 0,1 g
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :	< 0,1 g	Sel / Salt :	< 0,1 g

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	JAUNE / YELLOW
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE DE L'AIL ET ECHALOTE / CHARACTERISTIC OF OLIVE OIL GARLIC AND SHALLOT
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE DE L'AIL ET ECHALOTE / CHARACTERISTIC OF OLIVE OIL GARLIC AND SHALLOT
Allergènes / Allergens :	AUCUN / NO ALLERGEN
Fabriquée dans un atelier manipulant : gluten, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, sésame, moutarde, sulfite	

Conditions commerciales :	
TVA / VAT for France :	5,50%

Dimension en cm :	Hauteur / Height :	Diamètre / Width :
	31	5

en cm / In cm :	Hauteur / Height :	Largeur / Width :	Longueur / Length :	Poids Net (kg) / Net weight	Poids Brut (kg) / Gross weight
Dimension carton / Carton dimensions :	32	12	17	1,104	4,26
Dimension Palette / Pallet dim :	165	80	120	215,28	819
Carton Box / Couche Layer :	39				
Couche Layer / Palette Pallet :	5				
Uvc Units / Palette Pallet :	1170				

Les + du produit / Competitive advantages :	
---	--

Une huile d'olive douce. Idéale pour assaisonner vos plats ou en cuisson. A sweet olive oil, ideal for seasoning your dishes, or for cooking.
--

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. These informations have been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure himself of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in vigour.
--