



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

BIO

Huile d'olive 25%
Vierge extra



1L



7,5L

ÉQUILIBRE

L'alternative à l'huile d'olive, en bio !

- + L'alliance Saveur/Nutrition :
 - douceur méditerranéenne de l'olive
 - bienfaits nutritionnels du tournesol

RESTAURATION

L'huile de friture biologique

- + Une traçabilité complète
- + Un emballage éco-responsable
- + Pour fritures gourmandes
- + Plus résistante à la chauffe que les huiles de tournesol et d'arachide

UTILISATIONS

RESTAURATION



Friture

ÉQUILIBRE



Cuisson



Assaisonnement

COMPOSITIONS

ÉQUILIBRE

25% d'huile d'olive vierge extra biologique, 75% d'huile de tournesol biologique



La saveur méditerranéenne de l'**huile d'olive** vierge extra. La légèreté et la qualité nutritionnelle du **tournesol** : riche en Vitamine E.

RESTAURATION

Huile de tournesol oléique biologique, huile de tournesol biologique



L'**huile de tournesol oléique** est plus résistante à la chauffe que les huiles de tournesol et d'arachide.

FICHE TECHNIQUE

	UNITÉ	EAN	LITRES/ PA	COUCHES/ PA	UC/ COUCHES	DIMENSIONS (LxIxH)mm	POIDS BRUT (KG)	POIDS NET (KG)
1L	Bouteille 1L	5410556211402	675	5	9	74 x 246	0.942	0.917
	Carton 15 x 1L	5410556211433	675	5	9	378 x 230 x 267	14.398	13.750
	Palette (45)	5410556211440	675	5	9	1200 x 800 x 1585	670.896	618.739

code produit: 130037839

DLUO : 12 mois

7,5L	Bidon 7,5L	5410556211396	900	4	15	194 x 194 x 322	6.968	6.863
	Carton 2 x7,5L	5410556211419	900	4	15	393 x 200 x 337	14.252	13.725
	Palette (60)	5410556211426	900	4	15	1200 x 1000 x 1498	878.814	823.500

code produit: 130006773

DLUO : 15 mois

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Équilibre	Restauration
Énergie	3700kJ/ 900kcal	3700kJ/ 900kcal
Matières grasses	100g	100g
dont acides gras saturés	12g	10g
Glucides	0g	0g
dont sucres	0g	0g
Protéines	0g	0g
Sel	0g	0g
Vitamines E	50mg (=417% VNR*)	



L'agriculture biologique est un des leviers pour réduire notre impact sur l'environnement.

Elle répond à l'enjeu du développement durable à travers plusieurs objectifs :

- la préservation des ressources naturelles
- une meilleure consommation alimentaire pour améliorer notre santé
- le dynamisme de l'emploi local

Retrouvez toutes ces informations
et plus encore sur le site
www.amphora-restauration.fr



ou sur l'application mobile
AmphoChef®



**AMPHORA EST SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX...
ET SI NOUS DISCUTIONS?**



@AmphoraRestauration



Cargill France SAS - TOUR W - 102 terrasse Boieldieu
F-92085 Paris-La-Défense Cedex - Tél : 01 47 44 10 92

AMPHORA
LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES