AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

CUISSON & ASSAISONNEMENT

GOURMET

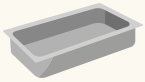
La saveur du beurre, les avantages de l'huile

- Apporte une note gourmande
- Une composition unique : sans ajout de sel, de lécithine, de colorant ni de lactose
- Une utilisation et un stockage facilités :
  - liquide à froid
  - conservation à température ambiante
- Ne noircit pas en cuisson jusqu'à 180°C

UTILISATIONS

Saisir

Poêler



Enrober

Élaborer des sauces

Graisser les plats

COMPOSITION

Huile de tournesol, huile de colza, arôme naturel

L'huile de tournesol
apporte légèreté et valeur nutritionnelle :
elle est riche en Vitamine E

L'huile de colza
est source d'acides gras Oméga 3 et riche en Vitamine E.

FICHE TECHNIQUE

	UNITÉ	EAN	LITRES/ PA	COUCHES/ PA	UC/ COUCHES	DIMENSIONS (LxlxH)mm	POIDS BRUT (KG)	POIDS NET (KG)
1L	Bouteille 1L	5410556195948	675	5	9	74 x 246	0.944	0.918
1L	Carton 15 x 1L	5410556195955	675	5	9	378 x 230 x 267	14.360	13.769
1L	Palette (45)	5410556195962	675	5	9	1200 x 800 x 1585	619.554	619.582

code produit : 130040442

DLUO : 12 mois

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g	
Énergie	**3700kJ/ 900kcal**
Matières grasses dont acides gras saturés	**100g** 10g
Glucides dont sucres	**0g** 0g
Protéines	**0g**
Sel	**0g**
Vitamines E	**55mg (=458% VNR[2])**

Oméga 3 et Vitamine E

Les acides gras **Oméga 3** (AAL[1]) permettent d'obtenir un taux de cholestérol normal. L'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2g d'AAL.

•

La **Vitamine E** contribue à la protection des cellules contre le stress oxydatif.

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

ou sur l'application mobile
AmphoChef ®

Disponible sur App Store
Disponible sur Google Play

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 •

(1)Acides Alpha Linoléniques – (2) Valeurs nutritionnelles de référence