



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

FRITURE



10L

PERFORMANCE

Pour une résistance maximale

- + Très haute stabilité en friture
- + Préserve la saveur des aliments
- + Limite l'encrassement des friteuses jusqu'à 30%⁽¹⁾
- + Frit sans mauvaises odeurs



15L



UTILISATION



Friture



Nuggets



Frites



Beignets



Churros

COMPOSITION

Huile de tournesol oléique, huile de colza, huile de maïs, huile de colza oléique, arôme naturel, antimoussant



L'huile de tournesol oléique renforce la résistance à la chauffe d'Amphora Performance.



L'huile de colza est source d'acides gras Oméga 3 et riche en Vitamine E. L'huile de colza oléique contribue à augmenter la stabilité de l'huile.



L'huile de maïs permet d'obtenir de belles fritures dorées tout au long de la durée de vie de l'huile.

FICHE TECHNIQUE

	UNITÉ	EAN	LITRES/ PA	COUCHES/ PA	UC/ COUCHES	DIMENSIONS (LxlxH)mm	POIDS BRUT (KG)	POIDS NET (KG)
10L	Bidon	5410556140887	800	4	20	191 x 234 x 300	9.534	9.144
	Palette (80)	5410556140900	800	4	20	1200 x 800 x 1350	787.380	731.520

code produit: 100130362

7,5L	Bidon	5410556197485	900	4	15	194 x 194 x 322	6.963	6.858
	Carton 2 x 7,5L	5410556197492	900	4	15	393 x 200 x 337	14.276	13.716
	Palette (60)	5410556197508	900	4	15	1200 x 1000 x 1498	880.254	822.960

code produit: 130006695

DLUO : 24 mois

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Énergie	3700kJ/ 900kcal
Matières grasses	100g
dont acides gras saturés	9g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	0g
Sel	0g
Oméga 3	3,6g

LE 15L (2X7,5L) une solution packaging innovante



Transport facilité avec les poignées latérales.



Dosage simplifié et productivité améliorée grâce à la poignée et au large goulot du bidon.



Poids des déchets diminué jusqu'à 50% en comparaison avec d'autres bidons sur le marché.⁽²⁾

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 •