



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

CUISSON & ASSAISONNEMENT

FRITURE

CHEF

L'huile 100% végétale

- + Sans ajout d'antimoussant (E900)
- + Multi-usages : friture, cuisson & assaisonnement
- + Idéale pour une légère intensité de friture
- + Plus résistante en friture que les huiles de tournesol et d'arachide



UTILISATIONS



Friture



Cuisson



Assaisonnement

COMPOSITION

Huile de colza, huile de tournesol, huile de tournesol oléique, huile de maïs



L'huile de colza et l'huile de tournesol permettent à Amphora Chef d'être riche en Vitamine E.



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



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	5410093070814	800	4	20	234 x 191 x 300	9.554	9.159
	Palette (80)	5410093070838	800	4	20	1200 x 800 x 1335	789.033	732.720
code produit : 100130397								
7,5L	Bidon	5410556217794	900	5	12	194 x 194 x 322	6.968	6.869
	Carton 2 x 7,5L	5410556217817	900	5	12	393 x 200 x 337	14.279	13.739
	Palette (60)	5410556217800	900	5	12	1200 x 800 x 1835	880.404	824.310
code produit : 130084548								
25L	Bidon	5410556179689	825	3	11	275 x 275 x 435	24.369	22.897
	Palette (33)	5410556179696	825	3	11	1200 x 800 x 1455	824.802	755.617
code produit : 100130371								

DLUO : 24 mois

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Énergie	3700kJ/ 900kcal
Matières grasses	100g
dont acides gras saturés	10g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	0g
Sel	0g

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.*

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

*en comparaison aux 25L métal, 10L PEHD et autres offres 2x7,5L.