



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

CUISSON & ASSAISONNEMENT



Huile d'olive 25%  
Vierge extra

1L



## LINE

### La parfaite alternative à l'huile d'olive

- + La délicate saveur de l'olive
- + La qualité nutritionnelle du colza : source d'acides gras Oméga 3 & de Vitamine E
- + Pour une utilisation à chaud ou à froid, en cuisson et en assaisonnement



5L

Huile d'olive 20%  
Vierge extra



### UTILISATIONS



Cuisson



Assaisonnement

### COMPOSITIONS

#### LINE

25% d'huile d'olive vierge extra, 75% d'huile de colza

#### LINE RESTAURATION

20% d'huile d'olive vierge extra, 80% d'huile de colza



L'huile d'olive permet de donner du relief à vos recettes et parfume délicatement les aliments.



L'huile de colza apporte à vos convives Oméga 3 et Vitamine E.

## FICHE TECHNIQUE

	UNITÉ	EAN	LITRES/ PA	COUCHES/ PA	UC/ COUCHES	DIMENSIONS (LxlxH)mm	POIDS BRUT (KG)	POIDS NET (KG)
1L	Bouteille 1L	5410093911919	675	5	9	74 x 246	0.940	0.915
	Carton 15 x 1L	5410093011916	675	5	9	378 x 230 x 267	14.365	13.718
	Palette (45)	5410093040480	675	5	9	1200 x 800 x 1585	669.439	617.288
code produit: 130037806								
5L	Bidon 5L	5410556193159	900	4	15	150 x 130 x 365	4.661	4.574
	Carton 3 x 5L	5410556193166	900	4	15	396 x 156 x 377	14.274	13.721
	Palette (60)	5410556193173	900	4	15	1200 x 800 x 1658	880.132	823.230
code produit: 100130539								

DLUO : 18 mois

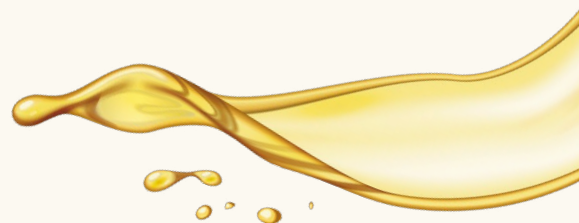
## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g		
	Line	Line Restauration
Énergie	3700kJ/ 900kcal	3700kJ/ 900kcal
Matières grasses	100g	100g
dont acides gras saturés	9g	8,5g
Glucides	0g	0g
dont sucres	0g	0g
Protéines	0g	0g
Sel	0g	0g
Vitamines E	30mg (=250% VNR <sup>(2)</sup> )	30mg (=250% VNR <sup>(2)</sup> )
Oméga 3	6,4g	6,8g

### Oméga 3 et Vitamine E

Les acides gras **Oméga 3** (AAL<sup>(1)</sup>) 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](http://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 •