



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

FRITURE



10L

ELITE

Pour des fritures gourmandes

- + Un rendu en friture unique : croustillance, coloration et saveur !
- + Très haute résistance
- + Réduit le temps de cuisson jusqu'à 33%⁽¹⁾
- + Limite l'encrassement des friteuses jusqu'à 30%⁽¹⁾



15L



UTILISATION



Friture



Nuggets



Frites



Beignets



Churros

COMPOSITION

Oléine de palme, huile de tournesol oléique, huile de colza, huile de colza oléique, antimoussant



En plus de ses propriétés de stabilité, l'**oléine de palme** permet aussi d'obtenir de belles fritures.



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



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

FICHE TECHNIQUE

	UNITÉ	EAN	LITRES/ PA	COUCHES/ PA	UC/ COUCHES	DIMENSIONS (LxlxH)mm	POIDS BRUT (KG)	POIDS NET (KG)
10L	Bidon	5410093025838	800	4	20	234 x 191 x 300	9.522	9.132
	Palette (80)	5410093050380	800	4	20	1200 x 800 x 1335	786.420	730.560
code produit : 100130403								
7,5L	Bidon	5410556217732	900	5	12	194 x 194 x 322	6.948	6.845
	Carton 2 x 7,5L	5410556217756	900	5	12	393 x 200 x 337	14.239	13.689
	Palette (60)	5410556217749	900	5	12	1200 x 800 x 1835	877.355	821.340
code produit : 130085613								

DLUO : 24 mois

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g	
Énergie	3700kJ/ 900kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	100g 24g
Glucides dont sucres	0g 0g
Protéines	0g
Sel	0g

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



Transport facilité avec les poignées latérales.



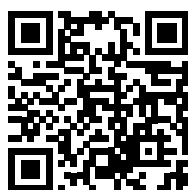
Dosage simplifié et productivité améliorée grâce à la poignée et au large goulot du bidon.



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



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



**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 •