



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

FRITURE



10L



15L

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



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 | 234 x 191 x 300 | 9.534 | 9.144 |
| | Palette (80) | 5410556140900 | 800 | 4 | 20 | 1200 x 800 x 1335 | 787.380 | 731.520 |
| code produit: 100130362 | | | | | | | | |
| 7,5L | Bidon | 5410556217763 | 900 | 5 | 12 | 194 x 194 x 322 | 6.957 | 6.858 |
| | Carton 2 x 7,5L | 5410556217787 | 900 | 5 | 12 | 393 x 200 x 337 | 14.256 | 13.716 |
| | Palette (60) | 5410556217770 | 900 | 5 | 12 | 1200 x 800 x 1835 | 879.054 | 822.960 |
| code produit: 130086444 | | | | | | | | |

DLUO : 24 mois

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g | |
|--|-----------------|
| Énergie | 3700kJ/ 900kcal |
| Matières grasses dont acides gras saturés | 100g 9g |
| Glucides dont sucres | 0g 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



**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