



# 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%<sup>(1)</sup>
- + 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.



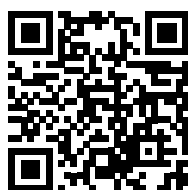
**Dosage simplifié et productivité améliorée** grâce à la poignée et au large goulot du bidon.



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



Retrouvez toutes ces informations  
et plus encore sur le site  
[www.amphora-restauration.fr](http://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