



BID Huile de friture premium class 15L Frying Dutchman

Huile de friture

Information technique et logistique :

N°article : 126137
A commander par : 1 Bidon
Conditionnement : Bag in box
Unités par palette : 45

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 15 LTR
Poids net (gr.) par unité : 13800
Poids brut (gr.) par unité : 14327

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

1. Sortez un cercle.
2. Rabat vers l'extérieur tirer.
3. Retirez le bec verseur.
4. Remettez le rabat en place.
5. Ouvrez le bec verseur.
6. Couche protectrice enlever

Conditions de stockage :

A consommer de préférence avant le : voir ci-dessus / Conseil de
stockage : 15-20 °C

Allégations :

huiles végétales

Les ingrédients :

Ingrédients: huiles végétales (huile de tournesol riche en acide oléique, huile de tournesol, huile de colza), antimoussant (diméthylpolysiloxane).

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100ML
Energie (kJ)	3405kJ
Energie (kcal)	830kcal
Lipides (g)	92g
Dont lipides saturés (g)	8g
Dont Lipides mono-insaturés .	57g
Dont lipides poly-insaturés .	27g
Glucides (g)	0g
- Dont sucres (g)	0g
Protéines (g)	0g
Sel (g)	0g

Contact :

Smilde Natura B.V.
Postbus 10 - NL8440 AA Heerenveen

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gs1belu.org/>