

PCE Huile pour friture 2L Boni Selection

Huile raffinée pour friture

Information technique et logistique :

N°article : 21107
A commander par : 1 Pièce
Conditionnement : Carton de 6
Unités par palette : 396

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 2 LTR
Poids net (gr.) par unité : 1500
Poids brut (gr.) par unité : 1883

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

Ce mélange d'huiles végétales est idéal pour la friture (max. 175 °C).
Après chaque utilisation, retirez les résidus de cuisson de la friteuse refroidie.

Conditions de stockage :

Conserver de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien refermer la bouteille après utilisation.

Allégations :

Nutri-Score: D. Riche en graisses insaturées.
Nutri-Score: D. Riche en graisses insaturées.

Les ingrédients :

Huiles végétales (tournesol, oléine de palme, tournesol High Oleic, navette), antimoussant (E900).

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 100GR
Energie (kJ)	3700kJ
Energie (kcal)	900kcal
Lipides (g)	100g
Dont lipides saturés (g)	16g
Dont Lipides mono-insaturés .	40g
Dont lipides poly-insaturés .	44g
Glucides (g)	0g
- Dont sucres (g)	0g
Fibres alimentaires (g)	0g
Protéines (g)	0g
Sel (g)	0g

Contact :

Colruyt Group NV / SA
Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)

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/>