

PCE Huile de tournesol 1L Vandemoortele

Huile alimentaire

Information technique et logistique :

N°article	: 66037
A commander par	: 1 Pièce
Conditionnement	: Carton de 15
Unités par palette	: 675
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 1 LTR
Poids net (gr.) par unité	: 944
Poids brut (gr.) par unité	: 996

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

temp moyenne, sec, à l'obscurité

Allégations :

Ultrapolyvalente. Si vous cherchez une huile pour toutes les applications culinaires, vous avez de la chance : Vandemoortele® Huile de Tournesol convient tant aux préparations chaudes que froides, aux plats de poisson ou de légumes, aux marinades, aux pâtes et aux vinaigrettes. 100 % végétale et riche en oméga 3 et 6, ainsi qu'en vitamine E.

Les ingrédients :

Ingrédients: huiles végétales (tournesol).

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

Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Maïs	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100ML
Energie (kJ)	3400kJ
Energie (kcal)	827kcal
Lipides (g)	92g
Dont lipides saturés (g)	10g
Glucides (g)	0g
- Dont sucres (g)	0g
Fibres alimentaires (g)	0g
Protéines (g)	0g
Sel (g)	0.01g

Contact :

VANDEMOORTELE EUROPE NV

"OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"

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/>