

**Loretta**  
- 1888 -

**Huile d'olive extra vierge BIO**  
pressée à froid et non filtrée  
5 litres

**COD : FT 01.01.05.04**  
Édition 03  
Date d'approbation : 08.02.2024

## Huile d'olive extra vierge BIO – bidon de 5 litres

De mon domaine agricole à Montellano (Andalousie, Espagne)

Pressée à froid

Non filtrée

Bidon 100% recyclable

Article n° 11284



### CARACTERISTIQUES GENERALES

Marque	Loretta 1888
Conservation	Température ambiante, préserver de la lumière et de la chaleur
Conditionnement	Bidon de 5 litres en plastique 100% recyclable Carton de 3 bidons de 5 litres
Ingrédients	Huile d'olive extra vierge biologique pressée à froid et non filtrée
Utilisation	Assaisonnement, cuisson (jusqu'à 180°C), pâtisserie Pas de recommandation de préparation spéciale
Pays d'origine	Produite et embouteillée en Espagne – de mon domaine agricole à Montellano (Andalousie)
Processus de fabrication	Huile d'olive bio de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques ou autres procédés physiques, dans des conditions thermiques qui n'altèrent pas l'huile. Les olives n'ont pas subi d'autres traitements que le lavage, la décantation et la centrifugation.
Durée de vie totale (jours)	730
Allergène	Aucun
Traces d'allergène	Aucune
Autres caractéristiques	Produit sans OGM, produit non irradié / ionisé
Taux de TVA	TVA réduite – 2,6%

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Informations nutritionnelles pour 100ml								
Énergie		Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
kJ	kcal							
3700	900	100g	17g	0g	0g	0g	0g	0g

Autres	Vitamine A – 275 µg Vitamine E – 14 µg
Caractéristiques	Acidité – 0,3% Indice de peroxyde (mEq O2/kg) – ≤ 20 Cires (mg/kg) – ≤ 150

**AUTRES INFORMATIONS**

Transport	Température ambiante, éviter les substances contaminantes
Usage prévu	Distribution, HORECA. Destiné à la population en général
Consommation	Consommation préférentielle avant le : jour/mois/année (xx/xx/xxxx)
Lot	TT SS AA (TT = n° de citerne / SS = n° semaine / AA = n° année)
Normes en vigueur	<i>(CE) 1169/2011 – concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires</i> <i>(DFI/EDI) 817.022.17 – sur les denrées alimentaires d'origine végétales, les champignons et le sel comestible</i> <i>(UE) 29/2012 – relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive</i>

**PRODUCTEUR, DISTRIBUTEUR ET CONTACT**

Producteur	Loretta 1888 agricola, SLU Calle Geribel, 12 41770 Montellano (Sevilla) – Espagne
Distributeur	Loretta 1888 sàrl Chemin de Grassiaz 2 1112 Echichens (Vaud) – Suisse CHE-450.585.800

**DONNÉES LOGISTIQUES**

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	N° d'unités	N° de cartons	EAN / GTIN
Bidon	4,6	5	1	-	8436581471168
Carton	13,8	15	3	1	-
Couche	152	165	33	11	-
Palette	608	660	132	44	-

Loretta  
- 1888 -

Huile d'olive extra vierge BIO  
pressée à froid et non filtrée  
5 litres

COD : FT 01.01.05.04  
Édition 03  
Date d'approbation : 08.02.2024

DÉTAIL DE L'ÉTIQUETTE (peut légèrement varier)

**FR HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO.**

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Peut contenir des impuretés au fond de la bouteille dues à sa décantation naturelle. Préserver de la chaleur et de la lumière. Produit d'Espagne.

**DE BIO NATIVES OLIVENÖL EXTRA.**

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Kaltgepresst. Ungefiltertes Öl kann auf dem Flaschenboden Verunreinigungen enthalten. Vor Hitze und vor übermässigem Licht schützen. Produkt aus Spanien.

Embouteillé par / Abgefüllt von : ES 16.01253/SE

**VALEURS NUTRITIVES / NÄHRWERTE 100g**

Énergie / Energie	3700 kJ / 900 kcal
Matières grasses / Fett	100 g
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Glucides / Kohlenhydrate	0 g
dont sucres / davon Zucker	0 g
Protéines / Eiweiss	0 g
Sel / Salz	0 g

À consommer de préférence avant le / Lot  
Mindestens haltbar bis



Loretta  
- 1888 -

Huile d'olive  
extra vierge

BIO

cultivée par une  
Suisse  
en Andalousie

pressée à froid  
non filtrée



**LORETTA 1888, C'EST QUI ?**

C'est moi, Alexandra, agricultrice et productrice suisse installée en Andalousie, à Montellano. Je cultive des olives dans ma ferme et produis mon huile d'olive extra vierge.

MON HUILE PEUT ÊTRE UTILISÉE POUR TOUTS  
VOS PLATS ET MÊME POUR LA CUISSON.



[WWW.LORETTA1888.COM](http://WWW.LORETTA1888.COM)

[@loretta\\_1888\\_](https://www.instagram.com/loretta_1888_) [f loretta1888](https://www.facebook.com/loretta1888)



**LORETTA 1888 SÀRL**  
Chemin de Grassiaz 2  
1112 Echichens (Suisse)  
[info@loretta1888.com](mailto:info@loretta1888.com)

