

Huile de tournesol oléique – bidon de 5 litres

High Oleic

Riche en oméga 9 (au moins 75% d'acides gras monoinsaturés)

Spécialement résistante à la chaleur

Bidon en PET recyclable

Article n° 11313



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

OLÉIQUE



Marque	Loretta 1888
Conservation	Température ambiante, préserver de la lumière et de la chaleur
Conditionnement	Bidon de 5 litres en en PET recyclable Carton de 3 bidons de 5 litres
Ingrédients	Huile de tournesol High Oleic
Utilisation	Assaisonnement, cuisson (jusqu'à 180°C), friture (jusqu'à 170°C), pâtisserie. Pas de recommandation de préparation spéciale
Pays d'origine	Produite et embouteillée en Espagne
Processus de fabrication	Huile de tournesol raffinée à haute teneur en acide oléique, emballage automatique.
Durée de vie totale (jours)	540 (18 mois)
Allergène	Aucun
Traces d'allergène	Aucune
Régimes particuliers	Végétalien, végétarien
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							
3397	826	92g	9,2g	0g	0g	0g	0g	0g

Caractéristiques Acidité – maximum 0,2°

AUTRES INFORMATIONS

Transport	Température ambiante, éviter les substances contaminantes
Usage prévu	Distribution, HORECA. Destiné à la population en général
Consommation	Consommation préférentielle avant le : mois/année (xx/xxxx)
Lot	xxx
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>

VOTRE CONTACT

Contact	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	-	8436581471243
Carton	13,8	15	3	1	-
Palette	1035	1125	225	75	-

Loretta
- 1888 -

Huile de tournesol oléique
(High Oleic)
5 litres

COD : FT 01.01.05.21
Édition 00
Date d'approbation : 26.02.2024

DÉTAIL DE L'ÉTIQUETTE (peut légèrement varier)

Loretta
- 1888 -

Huile de tournesol

OLÉIQUE

idéale froide,
pour cuisiner ou frire

180 °C 100 °C 170 °C

FR HUILE DE TOURNESOL.
Ingrédients: huile de tournesol High Oleic. Préserver de la chaleur et de la lumière. Elaboré en Espagne. Acidité max: 0,2°.

VALEURS NUTRITIVES
NÄHRWERTE 100g

Énergie / Energie	3397 kJ / 826 kcal
Matières grasses / Fett	92 g
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Glucides / Kohlenhydrate	0 g
dont sucres / davon Zucker	0 g
Protéines / Eiweiss	0 g
Sel / Salz	0 g

DE SONNENBLUMENÖL.
Zutaten: Sonnenblumenöl High Oleic. Vor Hitze und vor übermäßigem Licht schützen. In Spanien hergestellt. Ideal für die kalte und heisse Küche und auch zum Frittieren. Säurezahl: max 0,2°.

LORETTA 1888 SÀRL
Chemin de Grassiaz 2
1112 Echichens (Suisse)
info@loretta1888.com

5Le

WWW.LORETTA1888.COM
📷 [loretta_1888_](#) 📘 [loretta1888](#)

Embouteillé par / Abgefüllt von : ES 40.22031/SE
À consommer de préférence avant le
Mindestens haltbar bis, Lot :
voir bouteille / siehe Flasche.

**AGRICULTRICE
PRODUCTRICE**

8 436581 471243