

Loretta
- 1888 -

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

COD : FT 01.01.05.03
Édition 06
Date d'approbation : 08.01.2024

Huile d'olive extra vierge CLASSIC – bidon de 5 litres

De mon domaine agricole à Montellano (Andalousie, Espagne)

Pressée à froid

Non filtrée

Bidon 100% recyclable

Article n° 11252 / 11252 (AD) allégement douanier pour l'industrie



CLASSIC



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Marque	Loretta 1888
Conservation	Température ambiante, préserver de la lumière et de la chaleur
Conditionnement	Bidon de 5 litres en plastique recyclable Carton de 3 bidons de 5 litres
Ingrédients	Huile d'olive extra vierge 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 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 (CE) 1169/2011 – concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
(DFI/EDI) 817.022.17 – sur les denrées alimentaires d'origine végétales, les champignons et le sel comestible
(UE) 29/2012 – relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive

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	-	8436581470147
Carton	13,8	15	3	1	-
Couche	152	165	33	11	-
Palette	608	660	132	44	-

Loretta
- 1888 -

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

COD : FT 01.01.05.03
Édition 06
Date d'approbation : 08.01.2024

DÉTAIL DE L'ÉTIQUETTE (peut légèrement varier)

FR HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA.

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 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

CLASSIC

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 TOUS
VOS PLATS ET MÊME POUR LA CUISSON.



WWW.LORETTA1888.COM

[loretta_1888_](https://www.instagram.com/loretta_1888_) [loretta1888](https://www.facebook.com/loretta1888)



LORETTA 1888 SÀRL

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

