

COLAVITA®

Huile d'olive extra vierge

Sélection classique

Bouteille PET

PNE : 1L

Marque : Colavita



CARACTERISTIQUES

- Huile d'olive **extra vierge**
- Première pression à **froid**
- Mélange de différentes **origines européennes** (Italie, Espagne, Grèce ou Portugal)
- Acidité $\leq 0,5 \%$
- Température de cuisson maximum : 190°C

ATOUTS

- Produit en **Italie**
- **Arôme équilibré**, résultant du mélange de **variétés d'huiles d'olive sélectionnées** dans les principales régions de **culture d'Europe**
- Saveurs **fruitées** et **épiciées**
- Belle texture **dense** et **claire**
- Huile destinée à **tous les usages**, de l'assaisonnement à la cuisson
- **Idées recettes** : poisson, crustacés, viande blanche et légumes



Une qualité d'huile d'olive extra vierge

CONSERVATION

A conserver dans un endroit entre 15 et 25°C à l'abri de la lumière et de la chaleur.

INGREDIENTS

Huile d'olive extra vierge

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Protéines	Sel	Allergènes
3378 kJ / 822 kcal	91 g / 12g	0 g	0 g	0 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		Code D.365	
8 001 876 000 776		10 039 153 011 240		D.2.10.18981	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	16	5	0.95/6.20/511	1,832 / 10,992 / 604,56	85x85x285 180x270x290 800 x 1200
DDM		Origine Matière première		Site de production	
18 mois		Européenne		POMEZIA (IT)	