

Etui d'huile d'olive vierge extra biologique ? Carton 3x500 ? Caisse 4 unités

Submitted by aeptic on Sun, 07/26/2015 - 17:29

Tipo de producto:

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique. Carton

€63,20

Características del producto:

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	pur, préservé à 20.0 ± 2°C pendant 24 heures
Goût et odeur	Normal, avec des nuances de piquant et d'amertume, des arômes propres aux figues, aux amandes et aux fruits mûrs.
Couleur	Jaune - Doré Sans limites dans l'échelle BBT (Bleu de bromothymol).

Information nutritionnelle (100 gr)

Valeur énergétique	3760 Kj.	900 Kcal.
Acides saturés	13 gr.	
Acides gras mono insaturés	79 gr.	
Acides polyinsaturés	8 gr.	
Graisses	100g	
Protéines	0g	
Glucides	0g	

Intolérance à la nourriture

Intolérance à la nourriture Aucun registre sur les intolérances à l'huile d'olive.

Processus

Elle est obtenue à partir du fruit de l'olive que par des processus mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques qui n'altèrent pas l'huile et ce sont des huiles qui n'ont pas souffert de traitement différent au nettoyage, à la décantation, à la centrifugation et au filtrage.

Conditionnement

Placement de l'étiquette: collée dans le latéral de la bouteille (placée de manière visible, clairement lisible et indélébile)

Information:

- Dénomination du produit.
- Description du produit
- Marque commerciale (optionnel)
- Quantité nette en litres, cl, ou ml.
- Date de la durabilité minimale ou la date limite de consommation.
- Dénomination du fabricant ou le conditionneur.
- Identification du lot
- N.R.S. (optionnel)

Transport

Une fois conditionnée il faut éviter un maximum d'aération, d'exposition à la lumière et des changements brusques de température.

Conditions du stockage

Dans des récipients (réservoirs) de matériel inerte, avec un degré maximal de nettoyage possible, en évitant l'accumulation d'impuretés (humidité, sédiments épais) à travers le transvasement ou le vidange.

Il faut éviter l'aération de l'huile, il est nécessaire de le protéger de la lumière et de la maintenir dans une température constante (aprox. 22-24 °C)

Période de vie utile

Date de consommation recommandée, 18 mois après la date du conditionnement.

Caractéristiques chimiques

Analyse minimum annuelle physique-chimique en accord avec la réglementation européenne.

Analyse de résidus effectuée par un organisme de contrôle pour respecter les règlements en vigueur en matière d'agriculture biologique.

Variétés d'olives

85% Nevadillo Blanco (Picual)

15 % D'autres variétés: Lechín, Picudo, Nevadillo Negro,...

D'autres réglementations

Le produit respecte la législation nationale en vigueur (APPCC).

Gestion des Normes de Qualité. ISO 9001:2008.

Réglementation Communautaire d'agriculture biologique 834/2007.

Réglementation japonaise sur l'agriculture biologique (JAS).

Réglementation NOP de commercialisation biologique pour les Etats-Unis.

Caractéristiques

Conditionnement	Carton
Capacité	3x500 ml
Dimensions	16,8 x 7,0 x 32,5 cm
Unités Caisse	4
Dimensions Caisse	29,0 x 21,0 x 34,7 cm
Poids caisse	11,9 kg



[1]

SKU: olivalleEstuche3x500

Capacidad:

3x500cc

Langue

French

Otras capacidades:

1x500cc [2]

List price: €0,00



Imagen del tipo:



Price: €63,20

Imagen categoria:



Poids: 11.9 kg

 [De la Aceituna Ecológica a la Botella de Aceite Ecológico. Entrega y Limpieza.](#)^[3]

Quantité *

Catálogo:

[Aceite ecológico](#) ^[4]

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique - Olivarera Los Pedroches - Nous ne produisons pas que de l'Huile d'Olive Vierge Extra Biologique

Ctra. Circunvalación s/n - (14400) Pozoblanco - Córdoba - ESPAGNE - t.(+34) 957 770 529 - f.(+34) 957 772 202

[Email](#) | [Conditions de vente](#) | [Mentions légales](#) | [Contact](#)

URL source:

https://olipe.com/fr/Acheter_Etui_d%E2%80%99huile_d%E2%80%99olive_vierge_extra_biologique_Carton_3x500c

Liens:

[1] <http://www.olipe.com/sites/default/files/Ficha%20T%C3%A9cnica%20Olivalle.pdf>

[2] https://olipe.com/fr/./fr/Acheter_Etui_d%E2%80%99huile_d%E2%80%99olive_vierge_extra_biologique_Carton_1x5

[3] <http://www.youtube.com/watch?v=TOMms85ciJo>

[4] <https://olipe.com/fr/taxonomy/term/13>