

FLEURIAL



Description du produit

La margarine Fleurial est une margarine de table 100% végétale qui ne contient pas de cholestérol, issue d'un mélange de différentes huiles, elle contient 82% de matières grasses.

La margarine Fleurial est conditionnée sous format de plaquette 250g

Avantage du produit

Fleurial 250g a une texture idéale pour la préparation de gâteaux, elle donne un très bon goût, une bonne odeur mais aussi une belle couleur à toutes les préparations. Grâce à l'échelle de grammage sur son emballage, Fleurial 250g devient indispensable et facile d'utilisation pour toutes les ménagères.

Sans Acides Gras Trans

Certaines margarines peuvent contenir des acides gras trans qui sont très néfastes pour l'organisme, car ils agissent négativement sur la santé, en réduisant le taux du bon cholestérol et en augmentant le taux du mauvais cholestérol.

C'est pourquoi Cevital a éradiqué de ses produits ces acides gras pour préserver la santé cardiovasculaire de ses consommateurs.

Elle n'est pas Hydrogénée

La particularité de la margarine Fleurial c'est qu'elle ne contient pas de matières hydrogénées, en effet elle est issue d'un mélange d'huiles qui sont sélectionnées rigoureusement.

Riches en vitamines A , D & E

La margarine Fleurial est enrichie en vitamines A, D & E.

PCB

	Unité / cartons	Cartons / palette	Unité / palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Fleurial 250g	40	80	3200	10	22

Conditions de stockage

Conditions	Indispensable de la mettre au réfrigérateur
Durée de conservation	1 année à partir de la date de fabrication.
Température de stockage	Intervalle de température entre 5° et 12°



Description du produit

La margarine Fleurial est une margarine de table 100% végétale qui ne contient pas de cholestérol, issue d'un mélange de différentes huiles non hydrogénées, elle contient 82% de matières grasses.

La margarine Fleurial est disponible en deux formats : Barquette 500g et 250g.

Avantage du produit

Grâce à son goût frais et sa texture fondante, Fleurial répond aux besoins de chacun : elle s'étale facilement sur les tartines convient à cuire et à rôtir et s'utilise parfaitement dans la préparation des gâteaux.

Sans Acides Gras Trans :

certaines margarines peuvent contenir des acides gras trans qui sont très néfastes pour l'organisme, car ils agissent négativement sur la santé, en réduisant le taux du bon cholestérol et en augmentant le taux du mauvais cholestérol.

C'est pourquoi Cevital a éradiqué de ses produits ces acides gras pour préserver la santé cardiovasculaire de ses consommateurs,

Elle n'est pas Hydrogénée :



La particularité de la margarine Fleurial c'est qu'elle ne contient pas de matières hydrogénées, en effet elle est issue d'un mélange d'huiles qui sont sélectionnées rigoureusement.

Riches en vitamines A, D & E :



La margarine Fleurial est enrichie en vitamines A, D & E.

Source d'oméga 6 :



Elle apporte également un bon apport d'acides gras essentiels oméga 6 que le corps ne peut produire seul, et qu'il ne peut obtenir qu'à travers l'alimentation.

PCB

	Unité / cartons	Cartons / palette	Unité / palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Fleurial 500g	16	90	1440	10	22
Fleurial 250g	24	100	2400	10	22

Conditions de stockage

Conditions	Indispensable de la mettre au réfrigérateur
Durée de conservation	1 année à partir de la date de fabrication .
Température de stockage	Intervalle de température entre 5° et 12°



LA PARISIENNE

Description du produit

La parisienne est une margarine de feuilletage idéale pour la préparation de tous types de viennoiserie, Elle est utilisée pour toutes préparations à base de pâte feuilletée et de pâte feuilletée levée.

La Parisienne est la margarine de feuilletage par excellence, elle permet d'obtenir un feuilletage léger, croustillant et homogène.

La parisienne est conditionnée en plaquette de 500g.



Avantage du produit

La margarine à feuilletage est très facile d'emploi avec une plasticité optimale qui permet de réaliser un tourage sans difficulté

- Qualité de produit stable tout au long de l'année
- Donne un excellent goût aux préparations
- Développement régulier et important à la cuisson

PCB

	Unité / cartons	Cartons / palette	Unité / palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
La Parisienne	20	80	1600	10	22

Conditions de stockage

Conditions	Il est recommandé de la tempérer au minimum (4 à 8) heures entre (20 et 25)° avant son utilisation.
Durée de conservation	1 année à partir de la date de fabrication.
Température de stockage	à température entre (20°C ± 2°C)



TENDRE GOURMAND

Description du produit

Tendre gourmand, c'est un beurre doux à 82% de matière grasse, fabriqué à base de crème fraîche obtenue par le barattage traditionnel pour offrir un beurre à la texture délicieusement tendre qui le rend facilement tartinable .

Il convient aussi en cuisine, pour la préparation des gâteaux ou la cuisson des aliments.

Le beurre tendre gourmand est conditionné sous format plaquette de 250g

The logo for 'Tendre Gourmand' features the brand name in a blue, cursive script. The word 'Tendre' is positioned above 'Gourmand', and a blue swoosh underline is positioned below 'Gourmand'.

Avantage du produit

Le beurre Tendre gourmand garantit une qualité gustative supérieure grâce à son goût frais riche en saveurs

Il ne contient aucun additif ni conservateur.

Facile à tartiner.

PCB

	Unité/ Carton	Carton / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Tendre Gourmand 250Gr	20	104	2080	10	22

Conditions de stockage

Conditions	Il est indispensable de le mettre au réfrigérateur
Durée de conservation	3 mois à partir de la date de fabrication
Température de stockage	Température de réfrigération : Max 6°C Température de congélation : -14°C



MATINA

Informations produit

Matina est un savant mélange de beurre & de margarine élaborée à base de 70% de matière grasse, elle contient moins de cholestérol que du beurre tout en constituant un bon apport en vitamines.

Grâce à son goût savoureux, une texture onctueuse & fondante, elle convient à tous les usages : en tartine, en cuisine et pour les gâteaux.

Matina est conditionnée sous format de barquette 250gr.



Avantage du produit

Plus de 50% de beurre

Elle est composée d'un apport important en beurre 100% naturel ce qui lui procure un goût exquis et une saveur supérieure

Mélange de huiles essentielles

Matina contient une association de trois huiles végétales rigoureusement sélectionnées (huile de tournesol, huile de coprah, et huile de Palm) qui fait d'elle une source précieuse d'acides gras essentiels pour le métabolisme de plus ces huiles ne sont pas hydrogénées

Source de vitamines A D & E

Outre son goût frais et ses huiles végétales de qualité c'est un mélange riche en vitamines A, D & E

PCB

	Unité / cartons	Cartons / palette	Unité / palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Matina 250g	20	120	2400	10	22

Conditions de stockage

Conditions	Indispensable de la mettre au réfrigérateur
Durée de conservation	6 mois à partir de la date de fabrication.
Température de stockage	Intervalle de température entre 6° et 12°

