

HUILE DE TABLE FLEURIAL

Description produit

Fleurial est la première huile végétale 100% tournesol en Algérie et leader de sa catégorie.

Connue pour être la meilleure huile de table, et ce grâce à la praticité de son emballage lequel est muni d'une poignée ergonomique qui offre à son utilisateur un dosage maîtrisé de l'huile, mais aussi à travers sa composition qui lui garantit sa place d'huile la plus fine et la plus légère ce qui la rend parfaitement multi-usage.

Inodore en friture, Fleurial peut être réutilisée jusqu'à 10 fois sans que l'huile ne brûle, ou ne se détériore à condition de ne pas dépasser les 180°C.

Le processus de production de notre huile FLEURIAL est certifié ISO 22000



Avantages produit

- Sans cholestérol.
- Riche en oméga 6.
- Contient les vitamines A, E, D.
- Multi-usage & réutilisable plusieurs fois.

PCB

PCB conditionnement en carton :

	Unités / carton	Cartons / palette	Unités / palette	Palettes par TC 20"	Palettes par TC 40"
Fleurial 1.8L	6	75	450	10	20
Fleurial 4L	4	60	240	10	20

PCB conditionnement en fardeaux :

	Unités / fardeau	Fardeaux / palette	Unités / palette	Palettes par TC 20"	Palettes par TC 40"
Fleurial 1.8L	6	100	600	10	20
Fleurial 4L	2	150	300	10	20

PCB empotage en carton (sans palettes)

	Unités par TC"20	Cartons par TC 20"	Unités par TC 40"	Cartons par TC 40"
Fleurial 1.8L	7800	1300	16296	2688
Fleurial 4L	3600	900	17604	7344

Conditions of storage

Stockage	Mettre les bouteilles à l'abri de la lumière et des sources de chaleur, dans un endroit propre et sec.
Date limite de consommation	02 ans après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante



HUILE DE TABLE ELIO



Description produit

ELIO est une huile 100% végétale et garantie sans cholestérol. La qualité de son raffinage et sa composition font d'elle votre meilleur allié en cuisine; En effet, elle ne fume pas, ne dégage pas de mauvaise odeur en friture et ne laisse pas d'arrière-gout aux aliments frits et aux gateaux cuisinés.

Le processus de production de notre huile ELIO est certifié ISO 22000

Avantages

- Sans cholestérol
- 100% naturelle
- Résiste aux hautes températures et peut être réutilisée plusieurs fois.

PCB

PCB conditionnement en carton :

	Unités / carton	Cartons / palette	Unités / palette	Palettes par TC 20"	Palettes par TC 40"
Elio 1L	12	72	864	10	20
Elio 2L	9	45	405	10	20
Elio 5L	4	45	180	10	20

PCB conditionnement en fardeaux :

	Unités / fardeau	Fardeaux / palette	Unités / palette	Palettes par TC 20"	Palettes par TC 40"
Elio 1L	12	72	864	10	20
Elio 2L	9	45	405	10	20
Elio 5L	4	45	180	10	20

PCB empotage en carton (sans palettes)

	Unités par TC"20	Cartons par TC 20"	Unités par TC 40"	Cartons par TC 40"
Elio 1L	15840	1320	32256	2688
Elio 2L	8550	950	17604	1956
Elio 5L	3320	830	6860	1715

Conditions de stockage

Stockage	Mettre les bouteilles à l'abri de la lumière et des sources de chaleur, dans un endroit propre et sec.
Date limite de consommation	02 ans après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante



HUILE DE TABLE POUR LES PROFESSIONNELS FRIDOR



Description produit :

Fridor est une huile 100% végétale, développée spécialement pour les professionnels de la restauration / pâtisserie/ viennoiserie. Pratique et surtout économique car multi-usage, l'huile Fridor vous permettra de réduire vos fréquences de réapprovisionnement en huile de table grâce à son bidon de 10L . Elle est recommandée pour les usages suivants:

It is recommended for the following uses:

- Fritures: Un résultat croustillant à chaque utilisation.
- Pâtisserie: Rien de mieux pour préparer vos pâtisseries modernes, vos viennoiseries où encore vos gateaux traditionnels..
- Cuisson des aliments / fritures plates ou tout simplement pour badigeonner vos mets: Elle sera votre allié au quotidien.

Le processus de production de notre huile FRIDOR est certifié ISO 22000

Avantages

- Sans cholestérol
- Multi-usage
- Pratique et économique grâce à son bidon de 10L
- Résiste aux hautes températures et peut être réutilisée plusieurs fois.

PCB

PCB empotage en carton (sans palettes)

	Unités par TC"20	Cartons par TC 20"	Unités par TC 40"	Cartons par TC 40"
Fridor 10L	1470	735	2870	1485

Conditions de stockage

Stockage	Mettre les bouteilles à l'abri de la lumière et des sources de chaleur, dans un endroit propre et sec.
Date limite de consommation	02 ans après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante



HUILE DE TABLE FLEURIAL DUO

Description produit

Fleurial DUO est l'huile multi-usage par excellence pour réussir vos fritures, vos pâtisseries, ou encore vos cuissons....

Sa composition unique la rend exceptionnelle, car elle offre le mix de deux huiles végétales avec leurs vertues pour un équilibre parfait, à savoir: un mélange d'huile de tournesol et d'huile de soja.



Le processus de production de notre huile 100% végétale Fleurial DUO est certifié ISO 22000

Avantages produit

- Sans cholestérol
- Riche en Oméga 6
- Source d'Oméga 3
- Riche en vitamine E
- Résiste aux hautes températures et peut être réutilisée plusieurs fois.

PCB

PCB conditionnement en carton :

	Unités / carton	Cartons / palette	Unités / palette	Palettes par TC 20"	Palettes par TC 40"
Fleurial DUO 1L	12	72	864	10	20
Fleurial DUO 2L	9	45	405	10	20
Fleurial DUO 5L	4	45	180	10	20

PCB conditionnement en fardeaux :

	Unités / fardeau	Fardeaux / palette	Unités / palette	Palettes par TC 20"	Palettes par TC 40"
Fleurial DUO 1L	12	72	864	10	20
Fleurial DUO 2L	9	45	405	10	20
Fleurial DUO 5L	4	45	180	10	20

PCB empotage en carton (sans palettes)

	Unités par TC"20	Cartons par TC 20"	Unités par TC 40"	Cartons par TC 40"
Fleurial DUO 1L	15840	1320	32256	2688
Fleurial DUO 2L	8550	950	17604	1956
Fleurial DUO 5L	3320	830	6860	1715

Conditions de stockage

Stockage	Mettre les bouteilles à l'abri de la lumière et des sources de chaleur, dans un endroit propre et sec.
Date limite de consommation	02 ans après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante

