



Olivolja Extra Virgin Montfrin EKO 250 ml

Château de Montfrin" är ofiltrerad och extra virgin. Gjord på olivsorterna Arbequine och Arboussane, två olivsorter av katalanskt ursprung. Tack vare denna unika blandning bibehålls den höga kvaliteten år efter år. Olivoljan har rund och frisk karaktär med toner av rosmarin- och gräs. Färgen är vackert guldgrön. Produkten är ekologisk.

Artikelinformation

Artikelnummer	10122
Artikelnamn	Olivolja Extra Virgin Montfrin
Artikeltyp	Kolonial
Total hållbarhet, dagar	730
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	FR-BIO-10
Varumärke	Montfrin
Ursprungsland	Frankrike
Tillverkningsland	Frankrike
Tullstatistiskt nummer	15091020

Förvaringsinstruktion

Ofiltrerad olivolja med något gräsig karaktär från södra Frankrike. Denna olivolja är ekologisk. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

Artikelinformation basnivå

EAN	3760045090684
Förpackningstyp	Flaska
Artikelbredd, mm	52
Artikeldjup, mm	52
Artikelhöjd, mm	220
Nettovolum, ml	250
Nettovikt, gram	225
Bruttovikt, gram	400
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	3760045090691
Transportförpackning	24x250 ml
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	223
Förpackningsdjup, mm	333
Förpackningshöjd, mm	228
Nettovikt, gram	5 400
Bruttovikt, gram	13 430

Artikelinformation toppnivå

EAN	23760045090688
Antal mellannivå per lav	12
Antal lav per pall	4
Antal mellannivå per pall	48
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	840
Nettovikt, gram	226 800
Bruttovikt, gram	543 000

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	192
Energivärde, kj	3 700
Fett, gram	100
Varav mättat fett, gram	14
Kolhydrater, gram	0
Varav sockerarter, gram	0
Fiber, gram	
Protein, gram	0
Salt, gram	7

Ingredienser

Extra ljust olivolja. Ekologisk.

Notera: Werners Gourmetservice har ambitionen att alltid ge dig rätt information. Förändringar i produktens innehåll kan ske över tid och vi ber dig därför kontrollera informationen på produktens förpackning före användning.

