



Druvkärnsolja 5 L

100% ren druvkärnsolja som har en mild och neutral smak. Druvkärnorna pressas först till en olja och raffineras sedan för att neutralisera smak och doft. Druvkärnsolja tål temperaturer upp till 230 grader.

Artikelinformation	
Artikelnummer	10501
Artikelnamn	Druvkärnsolja 5 L
Artikeltyp	Kolonial
Total hållbarhet, dagar	480
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Huilerie Beaujolaise
Ursprungsland	Frankrike
Tillverkningsland	Frankrike
Tullstatistiskt nummer	15091020

Förvaringsinstruktion

Förvaras torrt, mörkt och svalt.

Artikelinformation basnivå

EAN	376010845481
Förpackningstyp	Kartong
Artikelbredd, mm	129
Artikeldjup, mm	186
Artikelhöjd, mm	283
Nettovolum, ml	5 000
Nettovikt, gram	4 580
Bruttovikt, gram	4 960
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	N/A
Transportförpackning	4 x 5 L
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	270
Förpackningsdjup, mm	380
Förpackningshöjd, mm	300
Nettovikt, gram	18 320
Bruttovikt, gram	N/A

Artikelinformation toppnivå

EAN	N/A
Antal mellannivå per lav	N/A
Antal lav per pall	N/A
Antal mellannivå per pall	N/A
Pallbredd, mm	N/A
Palldjup, mm	N/A
Pallhöjd, mm	N/A
Nettovikt, gram	0
Bruttovikt, gram	N/A

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	900
Energivärde, kj	3 700
Fett, gram	100
Varav mättat fett, gram	11,8
Kolhydrater, gram	0
Varav sockerarter, gram	0
Fiber, gram	0
Protein, gram	0
Salt, gram	0

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.



Ingredienser

Druvkärnsolja.