

Coupage À La Chetoui « Sheylus »



Identification du produit

Appellation	Coupage À La Chetoui
Description	<p>Coupage à la Chetoui est obtenu à travers un processus physique, durable et Eco-efficient.</p> <p>L'huile d'olive extra vierge Chetoui, présente dans « Coupage à la Chetoui », est reconnue pour sa teneur élevée en polyphénols et confère à cette huile un taux élevé d'antioxydants</p>
Ingrédients	Coupage de l'huile de grignons d'olive raffinée avec de l'huile d'olive vierge extra Chetoui.

Process de fabrication

Coupage à la Chetoui est 100% naturelle et elle est obtenue à travers des processus physiques, préservant les antioxydants naturellement présents dans l'huile et garantissant par conséquent sa stabilité contre l'oxydation.

Description organoleptique et sensorielle

Coupage à la Chetoui est caractérisé par une couleur verte, une odeur et un gout d'olives fraîchement cueillis, grâce à la présence de l'huile d'olive extra vierge Chetoui dans le coupage, qui a une saveur fruitée, avec des arômes intenses d'amande verte.

Caractéristiques analytiques

Valeurs nutritionnelles	
Valeur énergétique	900 Kcal
Lipides	100 gr
Acide gras saturés	15 gr
Acides gras moninsaturés	75 gr
Acides gras polyinsaturés	10 gr
Protéines	0 gr
Glucides	0 gr
Fibres	0 gr

Conseils d'utilisation

A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Caractéristiques Microbiologiques

Le produit est libre de toutes germes pathogènes et de mycotoxines.

Coupage a la Chetoui est idéale pour :

La cuisson, l'assaisonnement et la friture, grâce à sa résistance aux hautes températures.

Caractéristiques physico-chimique	
Acidité libre (% m/m exprimée en acide oléique)	≤ 1,00
Indice de peroxyde (meq peroxyde oxygène/kg)	≤ 15,0
Absorbance a 270nm (cyclohexane)/ 268nm (iso-octane)	≤ 1,70
Delta K	≤ 0,18
Teneur en eau et en matières volatiles % m/m	≤ 0,1
Teneur en impuretés insolubles % m/m	≤ 0,05
Traces métalliques (mg/kg)	
Fer	≤ 3,0
Cuivre	≤ 0,1

Composition en acide gras (gr/100gr de lipides)	
Acide myristique C14:0	≤ 0,03
Acide palmitique C16:0	7,5-20,00
Acide heptadécanoïque C17:0	≤ 0,40
Acide heptadécénoïque C17:1	≤ 0,60
Acide stéarique C18:0	0,5-5,00
Acide oléique C18:1	55,00-83,00
Acide linoléique C18:2	2,5-21,00
Acide arachidique C20:0	≤ 0,60
Acide linoléinique C18:3	≤ 1,00
Acide gadoléique C20:1	≤ 0,50
Contenu en acide gras Trans (%)	
C18:1T	≤ 0,40
C18:2T + C18:3T	≤ 0,35

Conditionnement

Le produit se présente sous ces formats.



Contenance	1 L	5 L	3 L
Type	Polyethylene	Polyethylene	Galon métallique
Nombre de bouteilles/carton	10	4	4
Nombre de cartons/palette	100	50	90

Certifications

