

OLEANTA



HUILES ALIMENTAIRES · FABRIQUÉ EN TÜRKIYE

VERSEZ CE QU'IL Y A DE MIEUX.

Catalogue 2026

Huile de tournesol Huile de maïs Huile de colza (canola) Huile d'olive vierge extra Huile d'olive
Huile de grignons d'olive Huile de noisette Huile de friture

Huit huiles pour un seul rayon.

Le rayon se divise comme les clients achètent : huiles de graines courantes pour la friture et la cuisson, huiles d'olive et de fruits à coque pour la table, formats professionnels pour les cuisines. Chaque huile est proposée dans les formats de bouteille que le marché achète déjà.



Huile de tournesol

01 · 4 SKU



Huile de maïs

02 · 3 SKU



Huile de colza (canola)

03 · 3 SKU



Huile d'olive vierge extra

04 · 6 SKU



Huile d'olive

05 · 5 SKU



Huile de grignons d'olive

06 · 3 SKU



Huile de noisette

07 · 4 SKU



Huile de friture

08 · 3 SKU



Huile de tournesol

Huile de graines de tournesol raffinée et winterisée — l'huile de volume du Moyen-Orient, de l'Afrique et de la CEI. Couleur claire, goût neutre, limpide en bouteille à 0 °C. PET 1 L, 2 L et 5 L, et bidons de 18 L pour boulangeries et restaurants.

HUILE

Huile de graines de tournesol raffinée et winterisée. Codex Stan 210.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
SO-1	1 L	Bouteille PET	0.92 kg	1 bouteille	12	30×23×27	11.9	2 210
SO-2	2 L	Bouteille PET, poignée latérale	1.84 kg	1 bouteille	6	34×23×32	12.1	2 173
SO-5	5 L	Bidon PET, poignée supérieure	4.60 kg	1 bidon	4	38×26×33	19.6	1 341
SO-18T	18 L	bidon en fer-blanc	16.5 kg	1 bidon métallique	1	24×24×35	17.9	1 469

CARACTÉRISTIQUES

Raffinée, désodorisée et winterisée — reste limpide en chambre froide

Naturellement riche en vitamine E ; sans cholestérol, comme toute huile végétale

Volume de remplissage mesuré à 20 °C, sans tolérance négative

Étiquette bilingue : face avant en anglais et en arabe ; contre-étiquette dans la langue du marché

Marque de distributeur à partir d'un conteneur de 40 ft

CONTENU

1 bouteille PET 2 L avec poignée latérale, bouchon vert inviolable

CONSERVATION

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière.

Ne pas réutiliser l'huile de friture plus de quelques fois ; la jeter lorsqu'elle fonce ou fume.

À consommer de préférence avant : 18 mois après remplissage.



Huile de maïs

Huile de germes de maïs raffinée, d'une couleur dorée profonde et d'un goût un peu plus riche que le tournesol. L'huile des cuisines du Golfe et du Levant pour frire le poulet, les pommes de terre et les pâtisseries. PET 1 L, 2 L et 5 L.

HUILE

Huile de germes de maïs raffinée. Codex Stan 210.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
CO-1	1 L	Bouteille PET	0.92 kg	1 bouteille	12	30×23×27	11.9	2 210
CO-2	2 L	Bouteille PET, poignée latérale	1.84 kg	1 bouteille	6	34×23×32	12.1	2 173
CO-5	5 L	Bidon PET, poignée supérieure	4.60 kg	1 bidon	4	38×26×33	19.6	1 341

CARACTÉRISTIQUES

Huile de germes de maïs raffinée, sans mélange avec d'autres huiles de graines

Stable aux températures de friture

Sans cholestérol

Étiquette avant anglais-arabe

Marque de distributeur disponible

CONTENU

1 bouteille PET 2 L avec poignée latérale

CONSERVATION

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière.

À consommer de préférence avant : 18 mois après remplissage.



Huile de colza (canola)

Huile de colza raffinée à faible teneur en acide érucique. La plus faible teneur en graisses saturées des huiles de cuisson courantes et une source naturelle d'oméga-3 (ALA) — l'huile que les distributeurs attentifs à la santé placent à côté de l'huile d'olive. PET 1 L, 2 L et 5 L.

HUILE

Huile de colza (canola) raffinée à faible teneur en acide érucique. Codex Stan 210.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
CA-1	1 L	Bouteille PET	0.92 kg	1 bouteille	12	30×23×27	11.9	2 210
CA-2	2 L	Bouteille PET, poignée latérale	1.84 kg	1 bouteille	6	34×23×32	12.1	2 173
CA-5	5 L	Bidon PET, poignée supérieure	4.60 kg	1 bidon	4	38×26×33	19.6	1 341

CARACTÉRISTIQUES

Colza à faible teneur érucique (canola), acide érucique inférieur à 2 %

Environ 7 % d'acides gras saturés — le plus bas des huiles courantes

Source d'acide alpha-linolénique oméga-3

Goût neutre pour les assaisonnements et la pâtisserie

Marque de distributeur disponible

CONTENU

1 bouteille PET 1 L

CONSERVATION

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière.

À consommer de préférence avant : 18 mois après remplissage.



Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive vierge extra d'olives de l'Égée, extraite mécaniquement en dessous de 27 °C. Acidité libre au remplissage de 0.5 % ou moins, pour une limite COI de 0.8 %. Campagne de récolte imprimée sur la contre-étiquette. Verre foncé 250, 500 et 750 ml ; bidons de 1 et 5 L.

HUILE

Huile d'olive vierge extra, Égée (Türkiye), extraite à froid. Norme commerciale du COI.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
EV-25	250 ml	verre foncé, marasca	0.23 kg	1 bouteille	12	22×16×24	6.9	3 811
EV-50	500 ml	verre foncé, marasca	0.46 kg	1 bouteille	12	29×22×30	11.3	2 327
EV-75	750 ml	verre foncé, marasca	0.69 kg	1 bouteille	12	30×23×33	15.3	1 718
EV-1	1 L	verre foncé, marasca	0.92 kg	1 bouteille	12	32×24×34	20.2	1 301
EV-1T	1 L	bidon en fer-blanc	0.92 kg	1 bidon métallique	12	36×27×27	12.6	2 087
EV-5T	5 L	bidon en fer-blanc	4.60 kg	1 bidon métallique	4	34×34×33	20.5	1 282

CARACTÉRISTIQUES

Olives de l'Égée — variétés Ayvalık, Memecik et Gemlik

Extraite à froid, en dessous de 27 °C

Acidité libre ≤ 0.5 % au remplissage (limite COI 0.8 %)

Campagne de récolte sur chaque contre-étiquette

Le verre foncé protège l'huile de la lumière

CONTENU

1 bouteille marasca en verre foncé 750 ml, bouchon vert à bague dorée

CONSERVATION

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

À consommer de préférence dans les 18 mois suivant la mise en bouteille ; après ouverture, utiliser sous 3 mois.



Huile d'olive

Huile d'olive classique : huile d'olive raffinée assemblée à de l'huile d'olive vierge pour la couleur et le goût. Plus douce que la vierge extra et faite pour la cuisson — la catégorie que la plupart des supermarchés vendent sous le simple nom « huile d'olive ». Verre clair 500 et 750 ml, PET 1 L, bidon 5 L.

HUILE

Huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges (classique). Norme commerciale du COI.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
RO-50	500 ml	verre clair, marasca	0.46 kg	1 bouteille	12	29×22×30	11.3	2 327
RO-75	750 ml	verre clair, marasca	0.69 kg	1 bouteille	12	30×23×33	15.3	1 718
RO-1G	1 L	verre clair, marasca	0.92 kg	1 bouteille	12	32×24×34	20.2	1 301
RO-1	1 L	Bouteille PET	0.92 kg	1 bouteille	12	30×23×27	11.9	2 210
RO-5T	5 L	bidon en fer-blanc	4.60 kg	1 bidon métallique	4	34×34×33	20.5	1 282

CARACTÉRISTIQUES

Uniquement des huiles d'olive raffinées et vierges — aucune huile de graines dans l'assemblage

Acidité libre ≤ 0.8 % (limite COI 1.0 %)

Goût plus doux pour la cuisine de tous les jours

Le verre clair montre la couleur

Marque de distributeur disponible

CONTENU

1 bouteille marasca en verre clair 750 ml

CONSERVATION

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière.

À consommer de préférence avant : 24 mois après remplissage.



Huile de grignons d'olive

Huile de grignons d'olive — huile raffinée issue des grignons d'olive, assemblée à de l'huile d'olive vierge. Point de fumée élevé, pour une fraction du prix de l'huile d'olive : c'est pourquoi restaurants et ménages d'Afrique du Nord et du Golfe l'utilisent pour frire. PET 1 et 5 L, bidon 18 L.

HUILE

Huile de grignons d'olive (grignons raffinés + huile d'olive vierge). Norme commerciale du COI.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
OP-1	1 L	Bouteille PET	0.92 kg	1 bouteille	12	30×23×27	11.9	2 210
OP-5	5 L	Bidon PET, poignée supérieure	4.60 kg	1 bidon	4	38×26×33	19.6	1 341
OP-18T	18 L	bidon en fer-blanc	16.5 kg	1 bidon métallique	1	24×24×35	17.9	1 469

CARACTÉRISTIQUES

Huile de grignons d'olive raffinée avec huile d'olive vierge

Acidité libre ≤ 0.8 % (limite COI 1.0 %)

Point de fumée élevé pour la grande friture et les grillades

Bidon de 5 L et bidon métallique de 18 L pour les cuisines

Étiquetée exactement comme huile de grignons — jamais vendue comme huile d'olive

CONTENU

1 bidon PET 5 L avec poignée supérieure

CONSERVATION

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière.

À consommer de préférence avant : 24 mois après remplissage.



Huile de noisette

Huile de noisette pressée à partir de noisettes de la mer Noire — la Türkiye produit environ deux tiers de la récolte mondiale. Huile vierge pressée à froid pour les assaisonnements et les desserts, huile raffinée pour la cuisson. Verre clair 250 et 500 ml, PET 1 L, bidon 5 L.

HUILE

Huile de noisette issue de noisettes de la mer Noire — vierge pressée à froid ou raffinée.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
HZ-25	250 ml	verre clair	0.23 kg	1 bouteille	12	22×16×24	6.9	3 811
HZ-50	500 ml	verre clair	0.46 kg	1 bouteille	12	29×22×30	11.3	2 327
HZ-1	1 L	Bouteille PET	0.92 kg	1 bouteille	12	30×23×27	11.9	2 210
HZ-5T	5 L	bidon en fer-blanc	4.60 kg	1 bidon métallique	4	34×34×33	20.5	1 282

CARACTÉRISTIQUES

Noisettes de la mer Noire, d'Ordu, Giresun et Samsun

Qualité vierge pressée à froid ou qualité raffinée

Environ 80 % d'acide oléique — proche de l'huile d'olive

Goût de noisette pour les assaisonnements, la pâtisserie et le chocolat

Une ligne de niche que peu d'exportateurs proposent

CONTENU

1 bouteille en verre clair 500 ml

CONSERVATION

Conserver en dessous de 20 °C, à l'abri de la lumière.

Après ouverture, utiliser sous 3 mois.



Huile de friture

Huile de tournesol à haute teneur oléique pour la friture professionnelle. Une teneur en acide oléique de 75 % ou plus donne deux à trois fois la durée de vie en friteuse d'une huile de tournesol standard — moins de changements d'huile pour les restaurants, traiteurs et boulangeries. PET 5 et 10 L, bidon 18 L.

HUILE

Huile de tournesol à haute teneur oléique (acide oléique ≥ 75 %) pour la grande friture, les restaurants et les boulangeries.

CODE	FORMAT	EMBALLAGE	POIDS NET	UNITÉ DE VENTE	UNITÉS / CARTON	CARTON (CM)	BRUT KG	CARTONS / 40' HC
FR-5	5 L	Bidon PET, poignée supérieure	4.60 kg	1 bidon	4	38×26×33	19.6	1 341
FR-10	10 L	Jerrican PET	9.20 kg	1 jerrican	1	30×20×33	9.8	2 683
FR-18T	18 L	bidon en fer-blanc	16.5 kg	1 bidon métallique	1	24×24×35	17.9	1 469

CARACTÉRISTIQUES

Huile de tournesol à haute teneur oléique, acide oléique ≥ 75 %

Durée de vie en friture supérieure à l'huile de tournesol standard

Goût neutre, pas de transfert de goût entre les aliments

Bidon métallique de 18 L avec bec verseur

Fournie aux restaurants, traiteurs et boulangeries

CONTENU

1 bidon en fer-blanc 18 L avec bec vissé

CONSERVATION

Filtrer l'huile après chaque service.

Conserver en dessous de 25 °C, à l'abri de la lumière.

Chargement et palettes

L'huile est lourde pour son volume : les conteneurs sont chargés jusqu'à leur charge utile, pas à leur volume. Les conteneurs mixtes sont chargés palette par palette sur toute la gamme.

CODE	FORMAT	UNITÉS / CARTON	M ³	20'	40'	40' HC
SO-1	Huile de tournesol — 1 L	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
SO-2	Huile de tournesol — 2 L	6	0.0250	1 127	2 190	2 173
SO-5	Huile de tournesol — 5 L	4	0.0326	865	1 352	1 341
SO-18T	Huile de tournesol — 18 L	1	0.0202	1 212	1 480	1 469
CO-1	Huile de maïs — 1 L	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
CO-2	Huile de maïs — 2 L	6	0.0250	1 127	2 190	2 173
CO-5	Huile de maïs — 5 L	4	0.0326	865	1 352	1 341
CA-1	Huile de colza (canola) — 1 L	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
CA-2	Huile de colza (canola) — 2 L	6	0.0250	1 127	2 190	2 173
CA-5	Huile de colza (canola) — 5 L	4	0.0326	865	1 352	1 341
EV-25	Huile d'olive vierge extra — 250 ml	12	0.0084	3 144	3 840	3 811
EV-50	Huile d'olive vierge extra — 500 ml	12	0.0191	1 474	2 345	2 327
EV-75	Huile d'olive vierge extra — 750 ml	12	0.0228	1 239	1 732	1 718
EV-1	Huile d'olive vierge extra — 1 L	12	0.0261	1 074	1 311	1 301
EV-1T	Huile d'olive vierge extra — 1 L	12	0.0262	1 075	2 103	2 087
EV-5T	Huile d'olive vierge extra — 5 L	4	0.0381	739	1 292	1 282
RO-50	Huile d'olive — 500 ml	12	0.0191	1 474	2 345	2 327
RO-75	Huile d'olive — 750 ml	12	0.0228	1 239	1 732	1 718
RO-1G	Huile d'olive — 1 L	12	0.0261	1 074	1 311	1 301
RO-1	Huile d'olive — 1 L	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
RO-5T	Huile d'olive — 5 L	4	0.0381	739	1 292	1 282
OP-1	Huile de grignons d'olive — 1 L	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
OP-5	Huile de grignons d'olive — 5 L	4	0.0326	865	1 352	1 341
OP-18T	Huile de grignons d'olive — 18 L	1	0.0202	1 212	1 480	1 469
HZ-25	Huile de noisette — 250 ml	12	0.0084	3 144	3 840	3 811
HZ-50	Huile de noisette — 500 ml	12	0.0191	1 474	2 345	2 327
HZ-1	Huile de noisette — 1 L	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
HZ-5T	Huile de noisette — 5 L	4	0.0381	739	1 292	1 282
FR-5	Huile de friture — 5 L	4	0.0326	865	1 352	1 341
FR-10	Huile de friture — 10 L	1	0.0198	1 425	2 704	2 683
FR-18T	Huile de friture — 18 L	1	0.0202	1 212	1 480	1 469

Dimensions et poids des cartons : spécification standard, confirmés sur la proforma.



MARQUE PRIVÉE

La même spécification sous votre marque. Envoyez la maquette et la quantité annuelle par article.

CONTACT

sales@oleanta.com

+90 216 606 21 86

oleanta.com

Bureau de direction — Sanayi Mah., Teknopark Bulvarı No: 1/4C, porte intérieure 112, Pendik / İstanbul