

Cauvin

Source de goût



SOCIÉTÉ CAUVIN

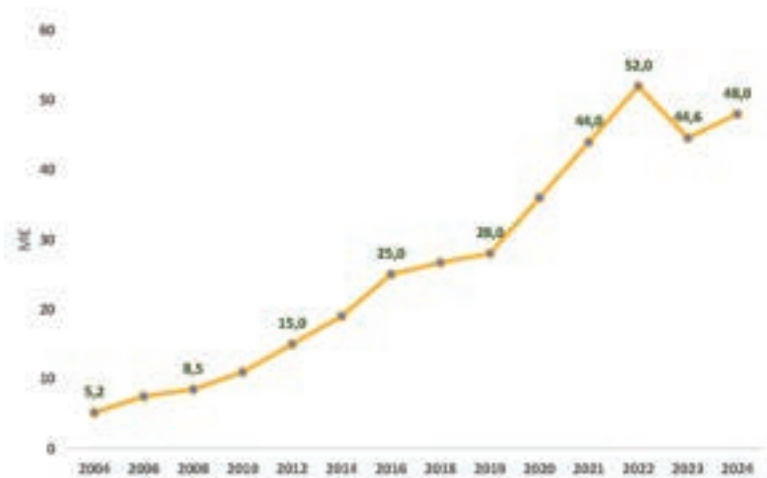
Depuis plus de 70 ans, **l'huilerie CAUVIN** sélectionne assemble, conditionne et commercialise les **meilleures huiles alimentaires conventionnelles et biologiques**.

Dans la nouvelle usine, un atelier de trituration permet également de presser des huiles de graines biologiques : colza, lin, sésame, cameline, chanvre...

PME familiale, elle conjugue **modernité, flexibilité** et **innovation** au service de ses clients en proposant l'une des gammes les plus larges du marché, sur l'ensemble du territoire français et à l'international.



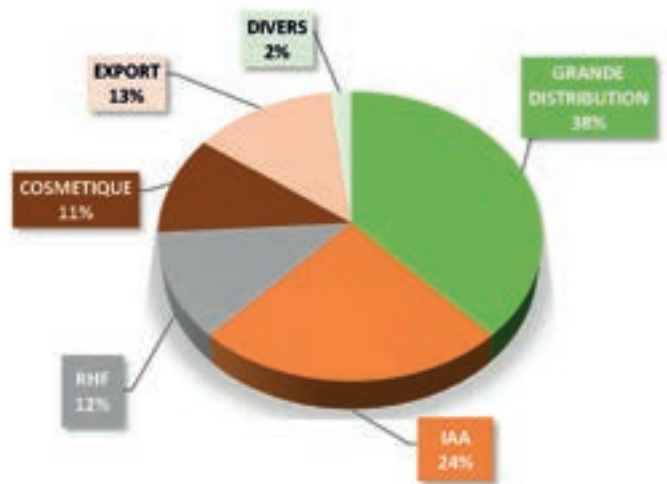
Évolution du CA



NOS CHIFFRES EN 2024

- Volume : 10 millions de litres
- CA : 48M€ dont export 7M€
- Effectif : 49 salariés

Principaux réseaux de distribution



Cauvin

Source de goût



GAMME OLIVE

L'huile d'olive est le produit historique de la société Cauvin.

Elle se décline aujourd'hui par origine, par variété et donc selon son goût avant tout.

SÉLECTION Cauvin Source de goût



75 cL
Espagne

L'ARBEQUINE SÉLECTION Huile d'olive vierge extra Espagne Fraîcheur et légèreté

Des notes suaves d'amande fraîche et un bon équilibre aromatique font de ce grand cru une huile douce avec du caractère.

Assaisonnement Cuisson



75 cL
25 cL

Espagne

L'ARBEQUINE SÉLECTION BIO Huile d'olive vierge Extra Espagne Force aromatique équilibrée

Une huile d'olive biologique fraîche et bien équilibrée entre fruité, amertume et piquant.

Assaisonnement Cuisson



Cauvin Source de goût

L'OLIVE

Huile d'olive vierge extra

Goût équilibré entre douceur et ardeur

L'huile d'olive coeur de marché : un goût affirmé et un excellent rapport qualité prix

Assaisonnement Cuisson Friture



2L
75cL
50cL
UE



75 cL
25 cL
UE

L'OLIVE FRUITÉE

Huile d'olive vierge extra

Un fruité caractéristique

Elaborée avec des olives vertes ou tournantes et pressée sans délai. Une huile d'olive au caractère bien trempé, ardente et herbacée.

Assaisonnement Cuisson

L'OLIVE ZRP

ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

Huile d'olive sans résidu de pesticides

Tout usage

Olive vierge extra de catégorie supérieure pressée à froid et obtenue par des procédés mécaniques.

Assaisonnement Cuisson



75 cL
UE

Qu'est ce que le ZRP ?

Nous nous engageons à effectuer une analyse complète de près de 600 pesticides sur chaque lot d'huile par un laboratoire indépendant, accrédité par la CODRAC. Nous garantissons que la teneur en pesticides dans le périmètre d'analyse est inférieure au seuil de quantification.

Cauvin Bio Source de goût

L'OLIVE BIO

Huile d'olive vierge extra

Saveur équilibrée qui convient à tous les usages

Une huile d'olive biologique composée d'un blend de 2 origines pour un équilibre entre douceur et piquant.

Assaisonnement Cuisson Friture



25cL, 50cL, 75cL, 2L
UE/NON UE

Cauvin

Source de goût



GAMME CUISINE & ÉQUILIBRE

GAMME CUISINE & ÉQUILIBRE

Cette gamme du quotidien est conçue à partir des matières premières les plus nobles.
Huile simple ou mélange technique, chacune possède une qualité d'usage ou nutritionnelle reconnue.

Cauvin

Source de goût



HUILE DE PÉPIN DE RAISIN

Une huile raffinée

Source de vitamine E

Neutre en goût, cette huile sera idéale pour monter une mayonnaise ou mijoter des aliments.

Sa composition permet de la chauffer à des températures élevées (180°C max) pour une utilisation en friture.

 Assaisonnement  Cuisson  Friture

1L
75cl
50cl

SPÉCIALE FONDUE

Prête à l'emploi

Pour réussir toutes les fondues : viande, poisson, légumes...

Recette : huile de tournesol, huile de tournesol oléique (20%) et aromates (bouquet thym, laurier, romarin).

1L

 Cuisson  Friture



OLIVEOL

Mélange de tournesol et d'huile d'olive

Une saveur délicate d'huile d'olive pour la cuisine de tous les jours.

Recette : huile de tournesol 80%, huile d'olive vierge extra 20%.

75cl

 Assaisonnement  Cuisson  Friture



Cauvin

Source de goût



HUILE VIERGE DE COLZA BIO

Pressée à froid et biologique

Goût fruité de graines

Le goût et les bienfaits de cette huile riche en oméga 3.

 Assaisonnement  Cuisson

75cl



HUILE VIERGE DE TOURNESOL BIO

Pressée à froid et biologique

Saveur des graines de tournesol

Une huile classique du quotidien, pour tous les usages.

 Assaisonnement  Cuisson

75cl



ASSAISONNEMENT COLZA/OLIVE BIO

Mélange prêt à l'emploi

Riche en oméga 3

Allie le goût de l'huile d'olive à l'intérêt nutritionnel du colza.

Recette : huile de colza Bio désodorisée (80%) et huile d'olive vierge extra Bio (20%).

 Assaisonnement

75cl



TOURNESOL / OLIVE BIO

Mélange prêt à l'emploi

Cuisiner malin

Recette : huile de tournesol bio désodorisée (80%) et huile d'olive vierge extra bio (20%).

 Assaisonnement  Cuisson

75cl



COLZA ZRP

Une huile raffinée

Riche en oméga 3

Neutre en goût. Cette huile tout en apportant ses bienfaits préservera la saveur des aliments nutritionnels.

 Assaisonnement  Cuisson

75cl



TRIO'MEGA

Plaisir et forme au quotidien

Riche en oméga 3

Ce mélange optimisé allie le parfum de l'huile d'olive à l'intérêt nutritionnel des huiles de colza et de tournesol.

Recette : huiles de colza et de tournesol, huile d'olive vierge extra 20%.

 Assaisonnement  Cuisson

75cl



Qu'est ce que le ZRP ?

Nous nous engageons à effectuer une analyse complète de près de 600 pesticides sur chaque lot d'huile par un laboratoire indépendant, accrédité par la CODRAC. Nous garantissons que la teneur en pesticides dans le périmètre d'analyse est inférieure au seuil de quantification.



Cauvin

Source de goût



GAMME DÉCOUVERTE

GAMME DÉCOUVERTE

Notre planète regorge de surprises et de saveurs audacieuses... Ces arômes sont à vous avec cette, gamme d'huiles à goût, dénichées à travers le monde.

SÉLECTION Cauvin Source de goût



HUILE DE NOIX AVEC ÉCLATS

Gouteuse et généreuse

Les arômes fruités de cette huile de noix accompagneront à merveille une salade d'endive, un fromage ou une préparation à base de poisson.

Recette : huile de noix, morceaux de noix.

25cL Assaisonnement

HUILE DE NOISETTE AVEC ÉCLATS

Subtile et délicate

Cette huile aux éclats de noisette parfumerait délicieusement salades, poissons grillés, fromage de chèvre d'une note inédite.

Recette : huile de noisette, morceaux de noisette.

25cL Assaisonnement

HUILE A LA TRUFFE AVEC ÉCLATS

Raffinée

Cette huile précieuse parfumerait tous vos plats des plus festifs aux plus simples : en filet sur un œuf cocotte ou des pommes vapeur.

Recette : huile de colza, arômes naturels et truffe Tuber Aestivum 1.1%.

25cL Assaisonnement

HUILE PIMENTÉE

Piquante et parfumée

Son goût unique à l'huile d'olive allée au piment relèvera pizza mais aussi pâtes et grillade.

Recette : huile de tournesol, huile d'olive vierge extra 4%, piment Chile de Arbol, aromates, arômes de thym et de romarin, oléorésine de Capsicum.

25cL Assaisonnement



Cauvin Source de goût

HUILE D'AVOCAT

Huile pure, assemblage d'huiles d'avocat vierge et d'avocat raffiné

Saveur raffinée

Sur pâtes chaudes ou froides, des tomates mozzarella ou en marinade de viande.

25cL Assaisonnement Cuisson

HUILE DE NOIX

Huile pure, assemblage d'huiles de noix vierge et de noix raffinée.

Évoque le fruit sec

En vinaigrette sur des crudités ou en filet sur un velouté de légumes. Riche en oméga 3.

50cL 25cL Assaisonnement

HUILE DE NOISETTE

Huile pure, assemblage d'huiles de noisette vierge et de noisette raffinée.

Fruitée légèrement grillée

Sur une salade de tomates, de pâtes ou en filet sur une volaille.

50cL 25cL Assaisonnement

HUILE VIERGE DE SÉSAME GRILLÉ

Huile vierge pressée à froid

Douceur exotique toastée

Sur salades orientales, sauce soja, une fondue de légumes.

50cL 25cL Assaisonnement Cuisson

HUILE PIMENTÉE POUR PIZZA

Saveur épicée

Sur pizza, pâtes et grillades
Recette : huile de tournesol, thym, piment Chile de Arbol, oléorésine de capsicum.

25cL Assaisonnement



Cauvin Bio Source de goût



HUILE VIERGE D'AVOCAT BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Le goût du fruit

Sur un gaspacho de tomates, une salade verte, ou un smoothie.

25cL Assaisonnement Cuisson

HUILE VIERGE DE NOIX BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Goût fruité caractéristique

En filet sur une salade d'endives, un poisson grillé ou un fromage frais. Riche en oméga 3.

25cL Assaisonnement

PRÉPARATION HUILE D'OLIVE BIO ARÔME BASILIC BIO

Le parfum de l'olive et le poivré du basilic

Pensée pour enroûter gnocchis, carpaccios de bœuf, foccacias ou tomates burrata.

Recette : huile d'olive vierge extra bio et arôme naturel de basilic 0.6%

25cL Assaisonnement

HUILE VIERGE DE NOISETTE BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Touche pralinée gourmande

Sur une salade verte, un fromage de chèvre ou une soupe de pois cassés.

25cL Assaisonnement

PRÉPARATION HUILE D'OLIVE BIO ARÔME AIL PERSIL

Le parfum de l'ail et la fraîcheur du persil

Idéale pour ensoleiller une poêlée de champignons, une plancha de seiches, ou un beurre d'escargots.

Recette : huile d'olive vierge extra Bio, arômes naturels d'ail 0.5% et de persil 0.5%.

25cL Assaisonnement

HUILE VIERGE DE SÉSAME BIO GRILLÉ

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Saveur orientale toastée

Pour légumes au wok, poisson grillé ou sur une salade de fruits frais.

25cL Assaisonnement Cuisson

PRÉPARATION HUILE DE SÉSAME BIO ARÔME CUMIN

L'arôme du cumin associé à l'exotisme du sésame

Pour relever une fondue de poireaux, une salade de pois chiches ou un gratin.

Recette : huile vierge de sésame Bio et arôme naturel de cumin 0.7%.

25cL Assaisonnement

HUILE VIERGE DE CHANVRE BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Goût proche de la noisette

En vinaigrette dans une salade ou en filet sur des légumes. Riche en oméga 3.

25cL Assaisonnement

HUILE VIERGE DE PEPIN DE COURGE BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Saveur fruitée et subtilement sucrée

Sur gratin de légumes ou de pommes de terre.

25cL Assaisonnement

HUILE VIERGE DE LIN BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Goût d'amande amère

À mélanger avec fromage blanc et miel.

NE PAS CHAUFFER. Riche en oméga 3.

25cL Assaisonnement

HUILE DE NOIX DE COCO BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Saveur douce de coco

Huile concrète (liquide au dessus de 26°C et solide en dessous de 22°C et très résistante aux températures.

50cL Assaisonnement Cuisson

Friture

Cauvin

Source de goût



GAMME VINAIGRES

Piquants ou aigres-doux, nos 4 vinaigres bio dégagent des arômes puissants.

Cauvin **Bio**
Source de goût



25 cL

Italie

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE IGP BIO

Certifié IGP (Indication géographique protégée)

Saveur aigre-douce typique grâce à une maturation en fûts de bois

Élaboré à partir de moûts de raisins sucrés comme le Sangiovese, le Lambrusco et le Trebbiano et fabriqué dans la région de Modène en Italie.

Recette : vinaigre de vin Bio, moûts de raisin cuit bio. Peut contenir des traces de sulfites. 6% d'acidité.

 Assaisonnement Marinade



25 cL

France

VINAIGRE DE CIDRE FRANCE BIO

Fabriqué en France à partir de cidre de pommes Bio

Goût fruité et peu piquant

Ce vinaigre de cidre développe un léger goût de fruit. Il est idéal pour les salades, les mayonnaises, les conserves de petits légumes, les confitures d'oignon et en déglacage des viandes.

Recette : vinaigre de cidre Bio. Présence de sulfites. 5% d'acidité.

 Assaisonnement



25 cL

France

VINAIGRE DE VIN ROUGE FRANCE BIO

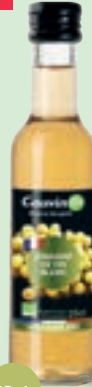
C'est le vinaigre traditionnel fabriqué à partir de vin rouge

Goût puissant et piquant

Pour une vinaigrette ou une mayonnaise, un poulet au vinaigre ou relever huîtres et coquillages avec une pointe d'échalottes.

Recette : vinaigre de vin rouge Bio. Présence de sulfites. 6% d'acidité.

 Assaisonnement



25 cL

France

VINAIGRE DE VIN BLANC FRANCE BIO

Fabriqué à partir de vins blancs

Goût plus léger que le vinaigre de vin rouge classique

Pour les vinaigrettes et les mayonnaises, une marinade de poisson, une sauce hollandaise ou un beurre blanc. Idéal également pour le déglacage des viandes blanches.

Recette : vinaigre de vin blanc Bio. Présence de sulfites. 6% d'acidité.

 Assaisonnement



Cauvin

Source de goût



GAMME BIOLÉANE

Une offre pour les espaces Bio spécialisés de la grande distribution, avec certains produits d'origine France issus de partenariat de filière.



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

Huile pressée à froid

Saveur piquante et fruitée,

Le partenaire idéal de la cuisine méditerranéenne.

75 cL



Assaisonnement



Cuisson



Friture

HUILE VIERGE DE COLZA BIO

Huile vierge pressée à froid

Saveur noisetée

En filet sur crudités ou légèrement chauffée sur poêlée de légumes. Riche en oméga 3 et source de vitamine E.

75 cL
50 cL



Assaisonnement



Cuisson

HUILE VIERGE DE TOURNESOL BIO

Huile vierge, pressée à froid

Goût de graine

Pour assaisonnement ou plats mijotés.

50 cL



Assaisonnement



Cuisson

HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL BIO

Mélange de 2 huiles dont olive 20%

Saveur légère

Pour la cuisine de tous les jours.

75 cL



Assaisonnement



Cuisson

Friture

HUILE VIERGE DE NOISETTE BIO

Huile vierge pressée à froid et biologique

Subtile et fruitée

Sur salades, fromage de chèvre ou poisson grillé.

25 cL



Assaisonnement

France

HUILE VIERGE DE SESAME BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Saveur orientale

Légumes au wok, sauce soja ou poisson grillé.

25 cL



Assaisonnement

HUILE VIERGE DE CHANVRE BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Végétale et aromatique

Idéale associée à un vinaigre de vin ou en filet sur une cruditée.

25 cL



Assaisonnement

France

HUILE VIERGE DE PEPIN DE COURGE BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Végétale et fruitée

Idéale sur un gratin de légumes ou un velouté de potiron.

25 cL



Assaisonnement

HUILE VIERGE DE NOIX DE COCO BIO

Huile vierge, pressée à froid et biologique

Saveur douce de coco

Huile concrète (liquide au dessus de 26°C) et résistante aux températures. Parfaite pour toutes les cuissons et pour parfumer œufs et pâtisseries.

200 mL



Assaisonnement



Cuisson



Friture

Cauvin

Source de goût



GAMME SAUCES ET MARINADES

Les sauces et marinades apportent un plus à nos plats,
un petit « twist » qui leur donne un peps' supplémentaire.

Cauvin
Source de goût



Des saveurs originales



Sans conservateur



Sans sel ajouté

A chaque recette sa mission, parfumer du poisson,
sublimer la viande, magnifier les légumes ou
enchanter les pâtes.



24 cL

La YUZU CITRUS



Citron Yuzu, Poivre de Sichuan

Marinade : idéale pour faire mariner poissons, crustacés et viandes blanches
Sauce : parfumez immédiatement un plat de pâtes, des pommes de terre vapeur ou des asperges.

Recette : huiles de Tournesol, de colza et de karité, extraits de fruits et jus de fruits (extraits de citron, jus de Yuzu 0,20%), poivre de Sichuan 0,20%, arômes naturels, piment, persil.



Assaisonnement



Cuisson



24 cL

La TEX MEX



Paprika, piment, curry

Marinade : idéale pour faire mariner poissons, crustacés et viandes blanches
Sauce : parfumez immédiatement un plat de pâtes, des pommes de terre vapeur ou des asperges.

Recette : huiles de Tournesol, de colza et de karité, extraits de fruits et jus de fruits (extraits de citron, jus de Yuzu 0,20%), poivre de Sichuan 0,20%, arômes naturels, piment, persil.



Assaisonnement



Cuisson



24 cL

La PROVENCE



Huile d'olive, herbes aromatiques

Marinade : idéale pour faire mariner vos légumes de plancha.
Sauce : parfumez immédiatement des aubergines au four, une salade de tomates, ou un plat de spaghettis.

Recette : Huiles de Tournesol et de colza, huile d'olive vierge extra 12%, huile de karité, plantes aromatiques 1% (ail, origan, basilic, persil), arômes naturels, épinards.



Assaisonnement



Cuisson



24 cL

L'ASIATIQUE



Huile de Sésame, saveur sauce Soja

Marinade : idéale pour faire mariner vos viandes ou des crevettes.
Sauce : Parfumez immédiatement un plat de nouilles chinoises, un wok de légumes ou une sauce salade.

Recette : Huile de tournesol et de colza, huile de sésame 8%, huile de karité, ail, arômes naturels, épice (galanga)



Assaisonnement



Cuisson



Fabriquées en France

Cauvin

Source de goût



GAMME RESTAURATION

GAMME RESTAURATION

Une gamme conçue pour les professionnels de la restauration hors domicile :
à la fois technique dans ses recettes et adaptée dans ses formats.

Cauvin
Source de goût

GAMME FRITURE



FRITURE CHEF

Recette : huile de tournesol 80%, huile de colza 20%, huile essentielle de coriandre, antimoissant Egoo.

Sans odeur.

Température max conseillée : 175°C

🔥 Friture



FRITURE PERFORMANCE

Recette : huile de tournesol 65%, de colza 17%, de tournesol oléique 13%, de pépins de raisin 5%, huile essentielle de coriandre, antimoissant Egoo.

Sans odeur.

Température max conseillée : 175°C

🔥 Friture



FRITURE EXCELLENCE

Recette : huile de tournesol oléique 80%, huile de colza 20%, huile essentielle de coriandre, antimoissant Egoo.

Sans odeur.

Température max conseillée : 175°C

🔥 Friture



FRITURE SAVEUR ÉPICÉE

Recette : huile de tournesol oléique 80%, huile de colza 20%, huile essentielle de coriandre, antimoissant Egoo.

Sans odeur.

Température max conseillée : 175°C

🔥 Friture

GAMME OLIVE



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Une huile d'olive issue de lots sélectionnés pour un goût équilibré entre douceur et ardeur.

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson 🔥 Friture



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ÉCO

Une huile d'olive du quotidien qui convient à tous les usages.

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson 🔥 Friture

GAMME OLIVE BIO



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

En format 75cl, un blend de 2 origines, pour un équilibre entre la douceur tunisienne et le piquant espagnol.

En bidon de 2L, une origine 100% Espagne pour un caractère affirmé.

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson 🔥 Friture

HUILE DE TOURNESOL OLEIQUE

Raffinée

Le tournesol oléique (THO) se distingue du tournesol classique par une teneur en Acides Gras oléiques proche de celle de l'huile d'olive, lui conférant une meilleure tenue aux températures élevées.

Température max conseillée : 175°C

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson 🔥 Friture



HUILE DE TOURNESOL

Raffinée

Une huile de graines de quotidien pour tous les usages.

Température max conseillée 170°C

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson 🔥 Friture



HUILE DE COLZA

Raffinée

Une huile de graines de quotidien pour assaisonnement et cuisson. Riche en oméga 3

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson



HUILE DE PÉPINS DE RAISINS

Raffinée

Une huile de graines de quotidien pour tous les usages.

Température max conseillée 170°C

🔥 Assaisonnement 🍳 Cuisson 🔥 Friture

ASSAISONNEMENT COLZA ET OLIVE

Prêt à l'emploi

La saveur de l'huile d'olive associée aux bienfaits de l'huile de colza.

Recette : huile de colza 80%, huile d'olive vierge extra 20%.

🔥 Assaisonnement



CUISSON SAVEUR BEURRE

Huile végétale aromatisée saveur beurre. Pour apporter une touche gourmande à vos préparations.

Recette : huile de tournesol 90%, huile de tournesol oléique 10%, arôme beurre.

🍳 Cuisson



Cauvin

Source de goût



GAMME INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

GAMME INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

Les industries agroalimentaires constituent la clientèle historique de Cauvin.

Notre organisation permet de répondre aussi bien aux leaders internationaux qu'aux entreprises plus artisanales en offrant un service personnalisé.

- Respect strict des cahiers des charges
- Fabrication de mélanges spécifiques selon les recettes clients
- Fourniture d'analyses garantissant la qualité du produit
- Compétences techniques de l'équipe commerciale et maîtrise des process industriels de l'agro-alimentaire.
- Livraison sous 8 jours ouvrés maximum

GAMME CONVENTIONNELLE	
Nom courant	Qualité
AMANDE	Pure*
AMANDE DOUCE	Raffinée
ARACHIDE	Raffinée
AVOCAT	Vierge et pure*
BROCOLIS	Désodorisé
COLZA	Vierge et raffinée
GRIGNON D'OLIVE	Raffinée
JOJOBA	Vierge
MAIS	Raffinée
OLIVE	Non filtrée
OLIVE	Raffinée
OLIVE	Vierge et vierge extra
MACADAMIA	Vierge et raffinée
NOISETTE	Raffinée et pure*
NOIX	Pure*
NOYAUX D'ABRICOT	Vierge
PEPIN DE COURGE	Vierge
PEPINS DE RAISIN	Raffinée
PISTACHE	Pure*
SÉSAME	Vierge
SOJA IP	Raffinée
THO	Raffinée
TOURNESOL	Raffinée

GAMME BIOLOGIQUE	
Nom courant	Qualité
ARGAN	Vierge Bio Non Torréfié
AMANDE DOUCE	Vierge Bio
AVOCAT	Vierge Bio
BEURRE DE CACAO	Bio
CAMELINE	Vierge Bio
CARTHAME	Vierge Bio
CHANVRE	Vierge Bio
COLZA	Vierge Bio et désodorisée Bio
JOJOBA	Vierge Bio
KARITÉ	Désodorisée Bio
LIN	Vierge Bio
NIGELLE	Bio
NOISETTE	Vierge Bio
NOIX	Vierge Bio
NOIX DE COCO	Vierge Bio et désodorisée Bio
NOYAUX D'ABRICOT	Vierge Bio
OLIVE	Vierge Bio
PEPINS DE COURGE	Vierge Bio
SESAME	Vierge Bio et désodorisée Bio
SOJA	Vierge Bio
THO	Vierge Bio et désodorisée Bio
TOURNESOL	Vierge Bio et désodorisée Bio

*Huile pure : mélange d'huile vierge et d'huile raffinée

CONDITIONNEMENTS



Camion Citerne



Container IBC 1000L



Fût plastique 220L



Bidon plastique 20L, 5L et 5L empilable