

# OLIO VASELINA

L'olio di vaselina è un olio bianco incolore inodore e insapore, di origine 100% minerale. E' stabile alla luce e all'ossidazione e mantiene le sue caratteristiche durante le fasi di lavorazione. Supera tutte le specifiche delle farmacopee europee e americane (BP, USP, DBA, VIII). Trova diverse applicazioni sia in campo medicinale che della cosmetica che in quello alimentare come lubrificante di attrezzature che hanno contatto con prodotti alimentari.

## **Composizione e confezione:**

Olio di Vaselina bianco, purissimo. Flacone da 0,5 e 1 lt. Tanica da 10 e 20 lt. Conservare in luogo fresco asciutto.



**Scheda tecnica**



**EMPORIO ENOLOGICO ALBESE**

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA  
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia  
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www. emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com