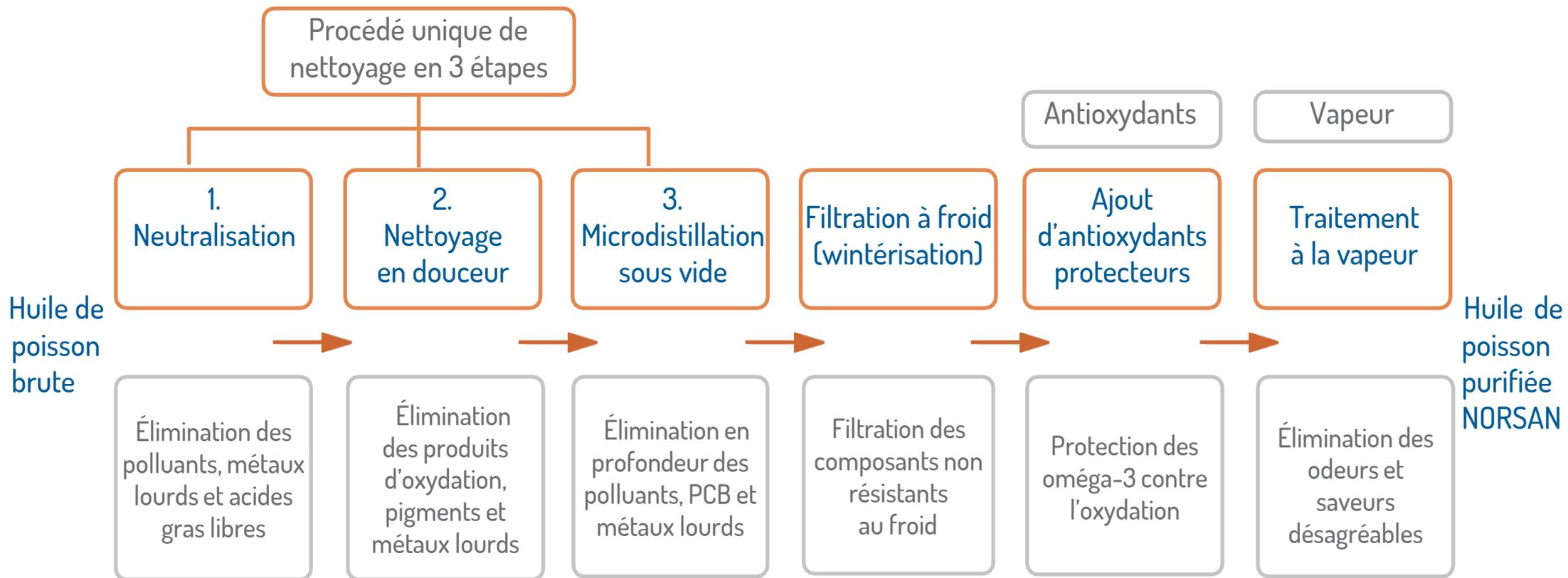


PROCÉDÉ UNIQUE DE PURIFICATION DE L' HUILE DE POISSON NORSAN



- Procédé unique de nettoyage en 3 étapes.
- Le traitement délicat sous vide permet des températures plus basses et des temps de traitement plus rapides.
- Protection optimale contre l'oxydation.