



# HUILE D'OLIVE VERGE GOÛT À L'ANCIENNE

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge, extraite d'olives mûres selon une technique ancestrale, pour revivre le goût d'autrefois. Pour les amateurs d'huiles rondes et douces, aux arômes d'olives noires.

**ORIGINE :** France

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :**

QUALITÉ	Vierge
COULEUR	Jaune, reflets verts
ODEUR	Olive noire, tapenade, cacao.

**UTILISATION :**



ASSAISONNEMENT



CUISSON DOUCE



CUISSON FORTE



FRITURE

**CONSERVATION :** 12 mois

Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :**

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	14g
Acides gras mono-insaturés	81g
Acides gras poly-insaturés	5g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

**Conditionnements :** Bouteilles 50cL

**Cauvin**  
Source de goût