



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARBEQUINE

Olea europaea fruit oil

Obtenu par extraction à froid d'une seule variété d'olives, l'Arbequine, qui lui confère douceur et finesse. Elle est idéale pour agrémenter salades, pâtes ou poissons grillés.

ORIGINE : ESPAGNE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune
ODEUR	Olive

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT



CUISSON DOUCE



CUISSON FORTE



FRITURE

CONSERVATION : 18 mois

Huile d'olive de qualité supérieure 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/1L

Cauvin
Source de goût