



HUILE VIERGE DE CAMELINE BIO

Camelina sativa Seed Oil

Sa saveur légère de noisette se marie parfaitement à une poêlée de légumes verts ou à une salade germée. Elle sera surprenante sur des pâtes ou une purée de patates douces.



ORIGINE : FRANCE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge Biologique
COULEUR	Jaune
ODEUR	Herbacée

INTÉRÊT NUTRITIONNEL : Riche en Oméga 3

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	8g
Acides gras mono-insaturés	35g
Acides gras poly-insaturés	57g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Bioléane
L'huile, naturellement