



HUILE VIERGE DE LIN BIO

Linum usitatissimum seed oil

De par sa richesse en oméga 3 (59%), l'huile de lin fait partie de ces huiles rares et précieuses à utiliser régulièrement pour préserver son équilibre alimentaire.



ORIGINE : non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | |
|---------|-----------------------------------|
| QUALITÉ | Vierge Biologique |
| COULEUR | Jaune orangé |
| ODEUR | Caractéristique de l'huile de lin |

INTÉRÊT NUTRITIONNEL : Riche en Oméga 3

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 9 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

| | |
|----------------------------|------|
| Matières grasses | 100g |
| Acides gras saturés | 10g |
| Acides gras mono-insaturés | 22g |
| Acides gras poly-insaturés | 68g |
| Glucides (dont sucres) | 0g |
| Protéines | 0g |
| Sel | 0g |

Conditionnements : Bouteilles 25cL