HUILE VIERGE DE NOIX BIO

Juglans regia seed oil

Son gout marqué de fruit sec, relèvera une vinaigrette en assaisonnement de salades, comme les endives, la chicorée ou le pissenlit. Elle est idéale utilisée en filet sur du poisson, des légumes grillés, des féculents ou du fromage.

ORIGINE : non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge Biologique
COULEUR	Jaune à marron clair
ODEUR	Noix

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	10g
Acides gras mono-insaturés	19g
Acides gras poly-insaturés	71g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Bioléane
L'huile, naturellement