

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra et biologique aux arômes équilibrés et à la saveur fruitée. Le partenaire idéal de la cuisine méditerranéeenne.



ORIGINE: UE / non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

QUALITÉ	Vierge extra Bio
COULEUR	Jaune
ODEUR	Olive

UTILISATION:









ASSAISONNEMENT

CUISSON DOUCE

CUISSON FORTE

FRITURI

CONSERVATION: 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G:

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	17g
Acides gras mono-insaturés	71g
Acides gras poly-insaturés	12g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements: Bouteilles 75cL



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