HUILE VIERGE DE TOURNESOL BIO

Helianthus annuus hybrid oil

Son goût de graine réveillera vos salades et tous vos plats cuisinés.

ORIGINE : FRANCE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge Biologique
COULEUR	Jaune pâle
ODEUR	Tournesol

UTILISATION :

ASSAISONNEMENT

CUISSON DOUCE

CUISSON FORTE

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	12g
Acides gras mono-insaturés	27g
Acides gras poly-insaturés	61g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 50cL

Bioléane
L'huile, naturellement