



HUILE DE COLZA

Brassica campestris seed oil

Particulièrement digeste, cette huile raffinée apportera une saveur discrète à vos assaisonnements. Elle peut être légèrement chauffée et utilisée en filet sur viandes et poissons.

ORIGINE : UE / non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Raffinée
COULEUR	Jaune clair
ODEUR	Neutre

INTÉRÊT NUTRITIONNEL : Riche en Oméga 3

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT



CUISSON DOUCE



CUISSON FORTE

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	7g
Acides gras mono-insaturés	63g
Acides gras poly-insaturés	30g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 1L

Cauvin
Source de goût