



EQUILIBRE ET SAVEUR MÉDITERRANÉE

Brassica campestris seed oil

Ce mélange optimisé allie le parfum de l'huile d'olive à l'intérêt nutritionnel des huiles de colza et de tournesol.

ORIGINE : UE et non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | |
|---------|---|
| QUALITÉ | Mélange |
| COULEUR | Jaune clair |
| ODEUR | huiles de colza, de tournesol et huile d'olive vierge extra (20%) |

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 | 10g |
| Acides gras mono-insaturés | 58g |
| Acides gras poly-insaturés | 32g |
| Glucides (dont sucres) | 0g |
| Protéines | 0g |
| Sel | 0g |

Conditionnements : Bouteilles 75cL

Cauvin
Source de goût