



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA FRUITÉE

Olea europaea fruit oil

Les amateurs de goût affirmé, apprécieront le caractère intense de cette huile 100% espagnole. Elle ensoleillera vos salades, poissons grillés et jardinières de légumes et relèvera par son tempérament vos plats cuisinés.

ORIGINE : Espagne

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune
ODEUR	Olive

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT



CUISSON DOUCE



CUISSON FORTE



FRITURE

CONSERVATION : 18 mois

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	14g
Acides gras mono-insaturés	81g
Acides gras poly-insaturés	5g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL/75cL/1L

Cauvin
Source de goût