



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA MILLESIME

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra, signature de l'entreprise CAUVIN, fruit de l'assemblage de 4 variétés d'olives de l'année, cueillies et pressées dans le sud de la France.

ORIGINE : France

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune
INGRÉDIENTS	4 variétés d'Olives françaises : Picholine, Négrette, Aglandau et Olivière.

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 50cl

Cauvin
Source de goût