



# HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA LA BIO

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra et biologique aux arômes équilibrés pour sublimer toutes vos recettes.



**ORIGINE :** UE / non UE

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge extra Bio
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	17g
Acides gras mono-insaturés	71g
Acides gras poly-insaturés	12g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

**Conditionnements :** Bouteilles 25cl/50cl/75cl/1L  
– Bidons 2L