



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

Cauvin Bio
Source de goût