



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA L'ORIGINALE

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra, sélectionnée pour son caractère aromatique, développant en bouche tout le parfum de l'olive, elle est idéale pour toutes les utilisations.

ORIGINE : ESPAGNE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune
ODEUR	Olive fruitée

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
Source de goût