



HUILE DE PÉPINS DE RAISINS

Vitis vinifera seed oil

Fine, délicieuse et résistante aux températures élevées, elle respectera le goût de vos aliments.

ORIGINE : FRANCE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Raffinée
COULEUR	Jaune reflets verts
ODEUR	Neutre

INTÉRÊT NUTRITIONNEL : Source de Vitamine E

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT



CUISSON DOUCE



CUISSON FORTE



FRITURE

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	13g
Acides gras mono-insaturés	20g
Acides gras poly-insaturés	67g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 50cL/75cL/1L

Cauvin
Source de goût