HUILE PIMENTEE SELECTION

Sa saveur unique à l'huile d'olive alliée à la force du piment Chile de Arbol relèvera vos pâtes et grillades. Ce piment est un classique de la cuisine mexicaine, utilisé sec ou frais.

ORIGINE : UE / non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Préparation à base d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra (4%)
COULEUR	Jaune reflets Vert pâle
INGREDIENTS	Huile de tournesol, huile d'olive vierge extra (4%), piments Chile de Arbol, poivre, aromates (thym, laurier, romarin), arômes de thym et de romarin, oléorésine de Capsicum.

UTILISATION :

ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	12g
Acides gras mono-insaturés	29g
Acides gras poly-insaturés	59g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Cauvin
Source de goût