



HUILE DE TOURNESOL OLEIQUE BIO

Helianthus annuus hybrid oil

Cette huile est le fruit d'un partenariat entre la coopérative Val de Gascogne qui produit le Tournesol Oléique (THO) et le presse à froid, sans traitement chimique ni raffinage et l'huilerie Cauvin qui le conditionne.



ORIGINE : FRANCE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Biologique
COULEUR	Jaune pâle
ODEUR	Tournesol

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

Conditionnements : Bouteilles 50cL/75L