



HUILE VIERGE DE TOURNESOL BIO

Helianthus annuus hybrid oil

Une huile au goût ensoleillé, qui rappelle la saveur des graines de tournesol crues.



ORIGINE : UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge 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	12g
Acides gras mono-insaturés	27g
Acides gras poly-insaturés	61g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 50cL/75L