



HUILE VIERGE D'AVOCAT BIO

Persea gratissima oil

Cauvin a sélectionné cette huile biologique, extraite du noyau écrasé de l'avocat, mais également de sa pulpe.



ORIGINE : Non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | |
|---------|-------------------|
| QUALITÉ | Vierge Biologique |
| COULEUR | Jaune vert |
| ODEUR | Avocat |

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

| | |
|----------------------------|------|
| Matières grasses | 100g |
| Acides gras saturés | 15g |
| Acides gras mono-insaturés | 70g |
| Acides gras poly-insaturés | 15g |
| Glucides (dont sucres) | 0g |
| Protéines | 0g |
| Sel | 0g |

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Cauvin Bio
Source de goût