



HUILE D'AVOCAT

Persea gratissima oil

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

ORIGINE : Non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Pure
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	17g
Acides gras mono-insaturés	68g
Acides gras poly-insaturés	15g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Cauvin
Source de goût