



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO ET HUILE VIERGE DE PIGNON DE PINS ARÔME BASILIC

Préparation à base d'huile d'olive vierge extra biologique avec des arômes naturels équilibrés pour sublimer toutes vos recettes.



ORIGINE : UE / non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Préparation à base d'huile d'olive vierge extra bio, d'huile de pignon de pins bio et arôme naturel de Basilic
COULEUR	Jaune à Vert
INGRÉDIENTS	Huile d'olive vierge extra bio 96.4%, huile vierge de pignon de pin bio et arôme naturel de basilic 0.6%

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	16g
Acides gras mono-insaturés	64g
Acides gras poly-insaturés	20g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cl

Cauvin Bio
Source de goût