



HUILE POUR FONDUE

Cauvin vous propose cette préparation d'huiles végétales spéciale Fondue.

ORIGINE : UE / non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Mélange
COULEUR	Jaune clair
INGRÉDIENTS	Huile de tournesol raffinée, huile de pépins de raisin, bouquet d'aromates (thym, laurier, romarin), poivre

UTILISATION :



Friture

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	12g
Acides gras mono-insaturés	26g
Acides gras poly-insaturés	62g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 1L

Cauvin
Source de goût