



HUILE PIMENTÉE POUR PIZZA

Cauvin vous propose cette huile dans laquelle piments langue d'oiseau et huile d'Olive réalisent un mariage épicé et fruité qui conviendra aux amateurs de goûts corsés et donnera à vos plats toute la saveur de l'Italie.

ORIGINE : UE / non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | |
|-------------|---|
| QUALITÉ | Préparation à base d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra (2%) |
| COULEUR | Jaune reflets verts |
| INGRÉDIENTS | Huile de Tournesol, Huile d'Olive vierge extra (2%), piments langue d'oiseau, aromates (thym, laurier) et poivre. |

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

| | |
|----------------------------|------|
| Matières grasses | 100g |
| Acides gras saturés | 12g |
| Acides gras mono-insaturés | 28g |
| Acides gras poly-insaturés | 60g |
| Glucides (dont sucres) | 0g |
| Protéines | 0g |
| Sel | 0g |

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Cauvin
Source de goût