

VINAIGRETTE OLIVE ET BALSAMIQUE BIO



Cauvin signe, avec cette vinaigrette biphasée, un mariage 100% BIO et SAVEUR entre son huile d'Olive vierge extra et son vinaigre balsamique de modène IGP.



ORIGINE : UE et non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Préparation à l'huile d'olive Biologique 75% et vinaigre balsamique Biologique
TEXTURE	Biphasée
INGRÉDIENTS	Huile d'Olive vierge extra Biologique 75%, Vinaigre balsamique de Modène IGP (Indication Géographique Protégée) Biologique 25% (Vinaigre balsamique de Modène BIO : vinaigre de vin bio, moût de raisin cuit bio, contient des sulfites - sulfites naturels provenant du raisin)

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	75.5g
Acides gras mono-insaturés	12.9g
Acides gras poly-insaturés	5.9g
Glucides (dont sucres)	5.9g (5.9g)
Protéines	0.2g
Sel	0.05g

Conditionnements : Bouteilles 25cL

Cauvin Bio
Source de goût