



HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA BIO ARÔME FLEUR DE VIOLETTE

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 biologique et arôme naturel de Violette
COULEUR	Jaune
INGRÉDIENTS	Huile d'olive vierge extra bio et arôme naturel de violette 0.3%

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 Bio
Source de goût