



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARBEQUINE SÉLECTION

Olea europaea fruit oil

Cette huile vierge extra est extraite d'une seule variété d'olive : l'Arbequine, cultivée sur des terres catalanes préservées.

ORIGINE : ESPAGNE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune reflets verts
ODEUR	Olive, saveur amande

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT



CUISON DOUCE



CUISON FORTE



FRITURE

CONSERVATION : 18 mois

Huile d'olive de qualité supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	17g
Acides gras mono-insaturés	71g
Acides gras poly-insaturés	12g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 1L/75cL/50cL

Cauvin
Source de goût