



# Huile Équilibre & Saveurs Méditerranée Zéro résidu de pesticides

Equilibre & Saveurs Mediterranean Oil Zero pesticide residu

Nous nous engageons à réaliser auprès d'un laboratoire indépendant et accrédité COFRAC, une analyse complète sur près de 600 pesticides sur chaque lot d'huile d'olive. Nous garantissons que la teneur en pesticides, dans le périmètre d'analyse, est inférieure au seuil de quantification.

Origine : UE et non UE

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Mélange
COULEUR	Jaune clair
ODEUR	huiles de colza, de tournesol et huile d'olive vierge extra (20%)

Intérêt nutritionnel : Riche en Oméga 3

UTILISATION :



Assaisonnement



Cuisson Douce



cuisson forte

CONSERVATION : 18 mois

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	11g
Acides gras mono-insaturés	56g
Acides gras poly-insaturés	33g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

**Conditionnements : Bouteilles 75cl**

**Cauvin**  
Source de goût