



L'Huile d'olive vierge extra Zéro résidu de pesticides

Extra virgin olive oil with zero pesticide residues

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 : France

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune
INGRÉDIENTS	4 variétés d'Olives françaises : Picholine, Négrette, Aglandau et Olivière.

UTILISATION :



Assaisonnement



Cuisson Douce



cuisson 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	14g
Acides gras mono-insaturés	81g
Acides gras poly-insaturés	5g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 75cL

Cauvin
Source de goût