



HUILE vierge DE TOURNESOL bio

Helianthus annuus hybrid oil

Une huile au goût ensoleillé, qui rappelle la saveur des graines de tournesol crues.



Origine : UE

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Vierge Biologique
COULEUR	Jaune pâle
ODEUR	Tournesol

UTILISATION :



Assaisonnement



Cuisson Douce



cuisson forte



friture

CONSERVATION : 18 mois

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	12g
Acides gras mono-insaturés	27g
Acides gras polyinsaturés	61g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 50cL/75L