

# HUILE Vierge D 'avocat bio

## Persea gratissima oil



Cauvin a sélectionné cette huile biologique, extraite du noyau écrasé de l'avocat, mais également de sa pulpe.



Origine : Non UE

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Vierge Biologique
COULEUR	Jaune vert
ODEUR	Avocat

UTILISATION :



Assaisonnement



Cuisson Douce

CONSERVATION : 18 mois

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	15g
Acides gras mono-insaturés	70g
Acides gras polyinsaturés	15g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

**Conditionnements : Bouteilles 25cL**