



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra et biologique aux arômes équilibrés et à la saveur fruitée.
Le partenaire idéal de la cuisine méditerranéenne.



Origine : UE / non UE

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Vierge extra Bio
COULEUR	Jaune
ODEUR	Olive

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	17g
Acides gras mono-insaturés	71g
Acides gras polyinsaturés	12g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 75cL