



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA Bio

Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra et biologique aux arômes équilibrés pour sublimer toutes vos recettes.

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	68g
Acides gras polyinsaturés	15g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL/50cL/75cL/1L – Bidons 2L

Cauvin Bio
Source de goût