



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA FRUITEE

Olea europaea fruit oil

Les amateurs de goût affirmé, apprécieront le caractère intense de cette huile 100% espagnole. Elle ensoleillera vos salades, poissons grillés et jardinières de légumes et relèvera par son tempérament vos plats cuisinés.

Origine : Espagne

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Vierge extra
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 25cL/75cL/1L

Cauvin
Source de goût