



# L'OLIVE VIERGE EXTRA

## Olea europaea fruit oil

Une huile d'olive vierge extra, sélectionnée pour son caractère aromatique, développant en bouche tout le parfum de l'olive, elle est idéale pour toutes les utilisations.

Origine : UE

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Vierge extra
COULEUR	Jaune
ODEUR	Olive fruitée

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/50cL/75cL/1L – Bidons 2L

**Cauvin**  
Source de goût