

# Huile PIMENTEE SELECTION



Sa saveur unique à l'huile d'olive alliée à la force du piment Chile de Arbol relèvera vos pâtes et grillades. Ce piment est un classique de la cuisine mexicaine, utilisé sec ou frais.

Origine : UE / non UE

Caractéristiques générales :

|             |                                                                                                                                                                               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUALITÉ     | Préparation à base d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra (4%)                                                                                                  |
| COULEUR     | Jaune reflets Vert pâle                                                                                                                                                       |
| INGREDIENTS | Huile de tournesol, huile d'olive vierge extra (4%), piments Chile de Arbol, poivre, aromates (thym, laurier, romarin), arômes de thym et de romarin, oléorésine de Capsicum. |

UTILISATION :



Assaisonnement

CONSERVATION : 18 mois

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Matières grasses           | 100g |
| Acides gras saturés        | 12g  |
| Acides gras mono-insaturés | 29g  |
| Acides gras polyinsaturés  | 59g  |
| Glucides (dont sucres)     | 0g   |
| Protéines                  | 0g   |
| Sel                        | 0g   |

**Conditionnements : Bouteilles 25cL**

**Cauvin**  
Source de goût