

HUILE pour Fondue

Cauvin vous propose cette préparation d'huiles végétales spéciale Fondue aux aromates.



Origine : UE / non UE

Caractéristiques générales :

QUALITÉ	Mélange Prêt à l'emploi pour fondue
COULEUR	Jaune clair
INGREDIENTS	Huile de tournesol, huile de pépins de raisin, bouquet d'aromates (thym, laurier, romarin),

UTILISATION :



friture

CONSERVATION : 18 mois

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	12g
Acides gras mono-insaturés	26g
Acides gras polyinsaturés	62g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 1L

Cauvin
Source de goût