

PICUAL BIOLOGIQUE

Huile d'olive extra vierge biologique au fruité intense.

Les arômes sont frais (notes de rameau d'Olivier).

La bouche est puissante et offre une explosion de saveurs.

Elle est parfaite pour accompagner les poissons, les crustacés, les poêlées de légumes et le sauces.

Recommandée aussi bien crûe que pour la cuisson.







PICUAL BIOLOGIQUE

DÉFINITION	Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir
	d'olives 100% Bio et seulement par moyens mécaniques.
INGRÉDIENTS	Variété PICUAL.
ACIDITÉ OLÉIQUE	Max 0,1%.
ALLERGÈNES	Sans OGM.
	Respect de la règle 1169/2011.
	Énergie 3464,00kj
	Kcalories 828,00g
	Matières grasses 91,00g
	Acides gras saturés 12,80g
COMPOSITION NUTRITIONELLE	Mono-saturés 73,60g
(100ml)	Polyinsaturés 4,60g
	Sucre 0g
	Protéine 0g
	Sel 0g
DESCRIPTION DU PROCESSUS	Récolte, réception au moulin, broyage, décantation,
	centrifugeuse, mise en bouteille et étiquettage.
TRAITEMENT	Non
EXTRACTION	Extraction à froid dans les 12 heures suivant la récolte.
PACKAGING	Bouteille en verre.
ETIQUETTAGE	Respect de la règle (UE) N 0 1169/2011.
TEMPERATURE TRANSP.	20 C approx.
CODE BARRE 250 ml	8436530680047
CODE BARRE 500 ml	8436530680030