



Huile à frire Bio

- résistante à hautes températures
- goût et odeur neutres
- idéale pour les rôtis, les gâteaux et les fritures.

Cette huile à frire Bio de haute qualité est tirée de graines de tournesol high oleic premier choix issues de la culture biologique contrôlée, pressées à froid puis désodorisées. Très résistante aux températures élevées, elle est donc idéale pour les rôtis, les plats cuisinés, les gâteaux, les fritures, pour la cuisine au wok, la fondue etc. Vos rôtis seront croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Grâce à son goût neutre et doux et à sa forte teneur en acides gras monoinsaturés, elle est parfaite pour les mets et les plats requérant un léger goût oléagineux, comme p. ex. la mayonnaise, les sauces de salades ou les marinades.

Ingrédients : 100 % huile de tournesol high oleic de la culture biologique contrôlée

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeur calorique	3 404 kJ / 828 kcal
Lipides	92 g
dont	
- acides gras saturés	7 g
- acides gras monoinsaturés	77 g*
- acides gras polyinsaturés	8 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

*Teneur en acide oléique : env. 77 g/100 ml



DE-ÖKO-006
Agriculture CE

A conserver bien fermé, dans un endroit sombre et frais.

Contenu 750 ml

Article n° 668

Eti0521