



Huile de graines de courge bio

Torréfiées, pressées à froid
Qualité gourmet

Ce produit fin est tiré de graines d'une seule sorte de courge (Cucurbita pepo) issue de cultures biologiques contrôlées pratiquées en Basse-Autriche. En raison de sa couleur vert foncé, cette huile est également appelée l'« or vert » de l'Autriche. La torréfaction des graines de courge relève leur goût fin de noisette. Elles sont ensuite pressées sans apport de chaleur.

Notre huile de graines de courge bio est un délice raffiné, note finale de plats fins et sophistiqués. Son arôme généreux de noisette met un accent particulier dans les salades, légumes et desserts.

Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière. Ne pas faire cuire.



DE-ÖKO-001 Agriculture UE

Contenu 250 ml

Eti0217

Article n° 163

