



Huile de graines de courge bio non torrifiées

pressée à froid
Qualité gourmet

Ce délicieux produit est le résultat du pressage de graines de courges à huile styriennes (*Cucurbita pepo var. styriaca*) issues de la culture biologique contrôlée et pressées à froid selon le procédé de matriçage traditionnel de la Styrie. En raison de sa qualité particulière, l'huile de courge est également appelée l'« or vert » d'Autriche. Les gourmets aiment le caractère doux et harmonieux et l'arôme fin de noisette de cette huile qui ajoute une note particulière aux salades, soupes, plats de légumes, dips et plats sucrés.

Ingrédients : 100 % huile de graines de courge non torrifiées issues de la culture biologique.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeur calorique	3400 kJ / 828 kcal
Lipides dont	92 g
- acides gras saturés	15 g
- acides gras monoinsaturés	31 g
- acides gras polyinsaturés	46 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.



DE-ÖKO-001
Agriculture CE

Contenu 250 ml

Article n° 646

Eti1023