



Huile de table bio aux oméga 3

- Contient des acides gras oméga 3 et oméga 6 importants
- Huile de tournesol, de colza et de lin
- Pour préparer les plats cuisinés ou à la vapeur

Sa forte teneur en acides gras polyinsaturés oméga 3 et oméga 6 rend cette huile de table douce et pressée à froid particulièrement précieuse. Parfaite pour accompagner les salades et les légumes crus et pour préparer les plats cuisinés ou à la vapeur.

Ingrédients : huile de tournesol, huile de colza, huile de lin (10%).
Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 ml
Valeur calorique	3404 kJ / 828 kcal
Lipides	92 g
dont :	9 g
- Acides gras saturés	
- Acides gras monoinsaturés	37 g
- Acides gras polyinsaturés	46 g*
Glucides	0 g
dont :	
- sucre	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine E (alpha-TE)	41 mg**

* Teneur en :

Acides gras oméga 6 (acide linoléique) : 38 g

Acides gras oméga 3 (acide linoléique) : 8 g

**correspond à 342 % de la dose quotidienne recommandée selon VNR (= valeur nutritionnelle de référence)



DE-ÖKO-006

Agriculture de l'UE / non UE

Contenu 750 ml

Article n° 664

Eti0521