



Huile d'arachide torréfiée

résistante à hautes températures
idéale pour les plats cuisinés, les rôtis et les fritures
teneur élevée en acides gras monoinsaturés

Cette délicieuse huile d'arachide est tirée des graines de l'arachide annuelle des régions sub-tropicales (*Arachis hypogaea*). Sa teneur élevée en acides gras monoinsaturés (acide oléique, oméga-9) la rend très précieuse dans le cadre d'une alimentation complète et équilibrée. Les arachides sont torréfiées avant d'être pressées, ce qui donne à l'huile un goût inimitable. Son goût de noix caractéristique offre une composante savoureuse nouvelle dans votre cuisine. Parfaite pour assaisonner les salades, sauces et plats froids, sa stabilité élevée à la chaleur la rend également idéale pour les plats cuisinés, les rôtis et les fritures. Notre conseil spécial gourmets : l'huile d'arachide ajoute une note typique à la cuisine extrême-orientale et à la préparation de woks !

Ingrédients : 100 % huile d'arachide torréfiée.

Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml :	
Valeur calorique	3374 kJ / 821 kcal
Lipides dont	92 g
- acides gras saturés	13 g
- acides gras monoinsaturés*	75 g
- acides gras polyinsaturés	4 g
Glucides	0 g
- dont sucre	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

*dont acide oléique 73 %

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.
En-dessous de +8 °C, l'huile d'arachide tend à devenir trouble.

Made in Germany

Contenu 500 ml

Article n° 645

Eti922