



Huile de colza au goût de beurre

Teneur élevée en acides gras insaturés riches

Une délicieuse alternative au beurre pour les consommateurs conscients de leur alimentation

L'huile de colza est la « star modeste » des huiles alimentaires. Elle ne contient quasiment pas d'acides gras saturés, mais présente en revanche une teneur élevée en acides gras monoinsaturés (environ 60 pour cent), qui sont censés constituer la part principale de l'apport en graisses. Mais le « clou » de l'huile de colza est sa teneur élevée en acides gras polyinsaturés (environ 30 pour cent). Ce qui a manqué à certains jusqu'à présent : le goût de beurre savoureux et corsé sans lequel beaucoup de mets ne sont pas aussi exquis. Avec cette huile, vous pouvez maintenant profiter des avantages de l'huile de colza tout en savourant quand même un goût de beurre fin et naturel ! Stable à la chaleur, idéale donc pour la rôtisserie et la pâtisserie, mais aussi pour réaliser des sauces chaudes ou froides et des marinades.

Ingrédients : huile de colza, arôme naturel.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeur calorique	3393 kJ/825 kcal
Lipides	92 g
dont	
- acides gras saturés	7 g
- acides gras monoinsaturés	59 g
- acides gras polyinsaturés	26 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.

Contenu 750 ml

Article n° 682

Eti0724