



Huile de pépins de raisin bio

Qualité gourmet
pressée à froid
pour plats chauds et froids

L'huile de pépins de raisin est une huile alimentaire de première qualité appréciée par un nombre croissant d'amateurs pour son goût fruité et légèrement acidulé. Elle ajoute une délicieuse note fraîche et fruitée aux plats les plus variés, chauds ou froids. La légère acidité de l'huile de pépins de raisin permet souvent de renoncer au vinaigre. Mais elle se combine merveilleusement aussi avec différentes sortes de vinaigres et d'huiles et convient donc parfaitement à la préparation d'assaisonnements, marinades, dips, sauces, légumes et plus encore. Et enfin, elle étonne par sa teneur élevée en acides gras insaturés et polyinsaturés, spécialement l'acide linoléique, particulièrement apprécié des gourmets.

Ingrédients : 100 % huile de pépins de raisin issue de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 g
Valeurs caloriques	3700 kJ/900 kcal
Lipides	100 g
dont	
- acides gras saturés	12 g
- acides gras monoinsaturés	17 g
- acides gras polyinsaturés	71 g
dont acide linoléique	68 g
Glucides	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.



DE-ÖKO-001
Agriculture Européenne

Contenu 250 ml

Article n° : 686

Eti0720