



Jean Bouteille
N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL

HUILE D'OLIVE

VIERGE EXTRA - BIOLOGIQUE

Origine : Espagne

MEDIUM



EXTRAITE
À FROID



Cuisson



Assaisonnement

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

N° France Agrimer :

Selon la réglementation en vigueur pour l'huile d'olive, VEUILLEZ DEMANDER À UN OPÉRATEUR DE VOUS SERVIR.



Etiquette à coller ou à scanner



HUILE D'OLIVE - VIERGE EXTRA BIO

Origine : Espagne

MEDIUM



EXTRAITE
À FROID


Cuisson (180°C max)


Assaisonnement

Huile d'olive de **catégorie supérieure** obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Elle présente un **arôme riche et puissant et un goût fruité d'olive.**

INGRÉDIENTS : 100% HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE*. *PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 3700KJ/ 900KCAL, MATIÈRES GRASSES : 100G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 8-26.4G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 55.3-87.2G, DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS : 2.5-22G, GLUCIDES : 0G DONT SUCRES : 0G, PROTÉINES : 0G, SEL : 0G.

DDM : À consommer de préférence dans les 6 mois après service en magasin. À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Mis en bouteille dans votre magasin
Produit par EMB262201 - code conditionneur 2601N/O. Sélectionné par Jean Bouteille Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr

CERTIFIÉ



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

N° DE LOT : AGRÈMENT FRANCE AGRIMER :

JIB0057.F02