



Jean Bouteille

N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



HUILE DE COLZA

VIERGE - BIOLOGIQUE

Origine : UE

SOURCE D'OMÉGA **3**



Assaisonnement



Mayonnaise



Soupes

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Etiquette à coller ou à scanner





HUILE DE COLZA - VIERGE BIO

Origine : UE

SOURCE D'OMÉGA 3


Assaisonnement


Mayonnaise


Soupes

Cette huile est extraite à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques. C'est une **source naturelle d'oméga 3**, également **bien équilibrée en oméga 6**, acides gras dits essentiels que le corps ne produit pas.

INGRÉDIENTS : 100% HUILE DE COLZA VIERGE BIOLOGIQUE*. *PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 3700KJ/ 900KCAL, MATIÈRES GRASSES : 100G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 3-13G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 51-76.9G, DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS : 20-45G, DONT AGP OMÉGA 6 : 15-30G, DONT AGP OMÉGA 3 : 5-14G.

DDM : À consommer de préférence **dans les 3 mois après service en magasin. Ne pas chauffer. À conserver à l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante (<25°C).**

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

N° DE LOT :

CERTIFIÉ



JBO0000.F01