



**Jean
Bouteille**

N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL

HUILE DE CUISSON

DÉSODORISÉE - BIOLOGIQUE

Origine : UE

**GOÛT
NEUTRE**



Friture



Cuisson



Pâtisseries

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Etiquette à coller ou à scanner





**Jean
Bouteille**
N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL



HUILE DE CUISSON DÉSODORISÉE BIOLOGIQUE

Origine : UE

**GOÛT
NEUTRE**


Friture


Cuisson


Pâtisseries

Cette huile est obtenue par simple pression suivie d'un **processus de désodorisation par vapeur d'eau, permettant d'adoucir son goût**. Obtenue à partir de graines de tournesol oléiques bio, elle est **naturellement riche en oméga 9**.

INGRÉDIENTS : 100% HUILE TOURNESOL OLÉIQUE DÉSODORISÉE WINTERISÉE BIOLOGIQUE*.
***PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 3700KJ/ 900KCAL, MATIÈRES GRASSES : 100G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 6-14G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 75-92G, DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS : 218G, 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
Sélectionné par Jean Bouteille Port fluvial de Lille, 34ème rue Bât. E, 59000 Lille –
contact@jeanbouteille.fr

N° DE LOT :

CERTIFIÉ



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

JB00602.F01