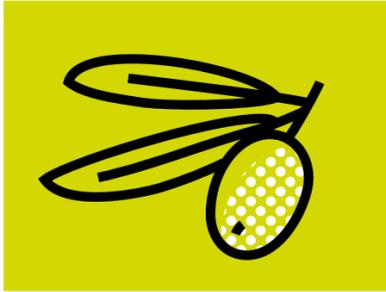


LA CUISINE – Huile d'olive



Référence du produit : **JBOO42BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

100% Huile d'olive vierge extra biologique.

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Olives Arbequina et Picuda.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : Espagne

VARIÉTÉ D'OLIVES : Arbequino, Picuda

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

SPÉCIFICITÉS : Classée dans le Top 10 Olive Oil Award lors du salon leader international des produits biologiques BIOFACH

DÉGUSTATION :

- **Couleur :** Vert doré
- **Flaveur :** Saveur fruitée à verte d'une intensité moyenne/élevée. Arôme de fruits (pomme, banane) et des notes florales telles que le romarin.

UTILISATION : Huile adaptée à la cuisson et à l'assaisonnement. Elle sera idéale pour accompagner vos salades vertes et fromages à pâte molle.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- **Liste des ingrédients :** 100% Huile d'olive vierge extra biologique**.

**Produit issu de l'Agriculture Biologique

DESCRIPTION TECHNIQUE :

- **Stabilité :** Produit stable à température ambiante. En dessous de 10°C une certaine turbidité peut apparaître dans l'huile.

Ce processus est parfaitement naturel. L'huile d'olive sera à nouveau claire dans des conditions plus chaudes

- **Densité :** 0,916

4 INFOS NUTRITIONNELLES & ALLERGÈNES :

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	900 KCAL	
MATIÈRES GRASSES	g/100g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS			13
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS			79
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS			8
GLUCIDES		0	
DONT SUCRES		0	
PROTÉINES		0	
SEL		0	
VITAMINE E		20 mg	

- Absence d'allergènes
- Absence d'OGM

Zoom sur les olives!

- Olives récoltées en début de saison
- Fruits verts qui donnent une saveur intense

Zoom sur la production!

- **Méthode de collecte :** Vibration mécanique avec baies ou manteaux
- **Méthode d'extraction :** Maximum 4 heures à partir de la collecte des olives. Broyeur à marteaux, décanteur et centrifugeuse verticale

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	À conserver à l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante (<25°C). Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage.
----------------------------	---

DDM BIB FERME	2 ANS (voir date sur BIB)
DDM BIB OUVERT	1 AN
DMM CONSO	6 mois

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	OUI
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	Possible mais système de distribution conseillé
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet VITOP intégré

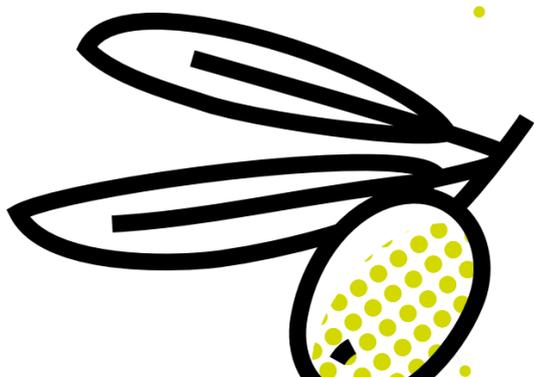


LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	ES-ECO-001 / Agriculture UE
------------------------	-----------------------------

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB SLIM 10L
FOURNISSEUR	Canoliva Aceites, Canoliva S.L., Ctra. Cañete de las Torres, Km 3 14850 Baena (Cordoba) SPAIN - info@canoliva.com
DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille - Port fluvial de lille - BAT E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr



L'huile d'olive vierge extra,
une longue histoire de vrac...
La meilleure référence du vrac
liquide, une vraie promesse rapport
qualité/prix pour faire entrer le
vrac dans toutes les cuisines.

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE
JEAN BOUTEILLE!