



HUILE DE SÉSAME VIERGE

BIO

ORIGINE: **NON UE**

Ingrédients : 100% huile de sésame vierge biologique**.

Produit issu de l'Agriculture Biologique**. Huile de sésame vierge extraite à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques. Elle n'a subi aucun traitement chimique, ce qui permet de préserver sa saveur riche des graines de sésame. Elle est **utilisée quotidiennement dans les pays asiatiques**.

Huile pour assaisonnement ou cuisson pour la cuisine du quotidien (température maximale conseillée : 180°C).

Utilisation pour :

- *Houmous*
- *Riz cantonnais*
- *Wok de légumes*
- *Cuisson poissons*

..... € /50 cl

..... € /75 CL

..... € /1 L

JB0061F02



À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !



HUILE DE SÉSAME VIERGE

BIO

Origine : NON UE

Ingrédients : 100% Huile de sésame vierge biologique**. **Produit issu de l'Agriculture Biologique.

Huile de sésame vierge extraite à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques. Elle n'a subi aucun traitement chimique, ce qui permet de préserver sa saveur riche des graines de sésame. Elle est utilisée quotidiennement dans les pays asiatiques.

Huile pour assaisonnement ou cuisson (température maximale conseillée : 180°C).

À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
DDM : à consommer de préférence dans les six mois après service en magasin.
Mis en bouteille dans votre magasin.
Produit par Brochenin S.A., Le Grand Deves Route de Nyons
CS 90021 26790 Tulette - contact@brochenin.com



CERTIFIÉ



FR-BIO-01
Agriculture
NON UE

Numéro de lot :

JB0061G02