



HUILE DE TOURNESOL

VIERGE

BIO

ORIGINE : **FRANCE**

Ingrédients : 100% huile de tournesol vierge biologique**. **Produit issu de l'Agriculture Biologique. Cette huile possède **un goût subtil** et agréable avec une **belle robe jaune**. Elle est extraite à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques à partir de graines de tournesol bio. Ces graines sont sélectionnées pour leur qualité et leur faible acidité permettant de fabriquer des huiles organoleptiquement supérieures.

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

€ /50 cl

€ /75 CL

€ /1 L



À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !



HUILE DE TOURNESOL VIERGE

BIO

Origine : FRANCE

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



Huile de tournesol extraite à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques à partir de graines de tournesol bio. Cette huile possède un goût subtil et agréable avec une belle robe jaune. Elle n'a subi **aucun traitement chimique** ce qui permet de préserver sa saveur caractéristique de graines de tournesol. Les graines sont sélectionnées pour leur qualité et leur faible acidité permettant de fabriquer des huiles organoleptiquement supérieures. **Huile pour assaisonnement ou cuisson (température maximale conseillée : 180°C).**



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE

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

Numéro de lot :