



HUILE DE TOURNESOL

OLÉIQUE DÉSODORISÉE

BIO

ORIGINE : **UE**

Ingrédients : 100% huile de tournesol oléique désodorisée winterisée biologique**. **Produit issu de l'**Agriculture Biologique**. Obtenue à partir de graines de tournesol oléique biologique, plus riche en acide gras mono-insaturés que le tournesol classique. Elle est obtenue par simple pression suivie d'un processus biologique de **désodorisation** par injection de vapeur d'eau dans l'huile.

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 OLÉIQUE DÉSODORISÉE *BIO*

Origine : UE

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

Obtenue à partir de graines de tournesol oléique biologique, **plus riche** en acide gras mono-insaturés que le tournesol classique. Elle est obtenue par simple pression suivie d'un **processus biologique de désodorisation** par injection de vapeur d'eau dans l'huile, ce qui permet d'adoucir son goût. **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



FR-BIO-01
Agriculture UE

Numéro de lot :