



HUILE DE TOURNESOL

OLÉIQUE DÉSODORISÉE

BIO

ORIGINE : FRANCE

Huile de tournesol extraite à partir de graines de tournesol bio. Celle-ci **apporte principalement des acides gras oméga 9.**

*Ingrédients : 100% huile de tournesol oléique désodorisée biologique**.*

****Produit issu de l'Agriculture Biologique.**

Huile d'assaisonnement ou de cuisson
(température maximale conseillée : 180°C)

€ /50 cl

€ /75 CL

€ /1 L



À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !



HUILE DE TOURNESOL OLÉIQUE DÉSODORISÉE BIO

Origine : FRANCE

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

Huile de tournesol extraite à partir de graines de tournesol bio. Celle-ci apporte principalement des **acides gras oméga 9. Huile pour assaisonnement ou cuisson (température maximale conseillée : 180°C).**

Ce produit convient aux végétaliens, végétariens et convient aux personnes intolérantes au lactose et au gluten. Ne pas réutiliser une huile déjà chauffée.

À conserver à l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante (+25°C)
DDM : à consommer de préférence dans les deux mois après service en magasin.
Mis en bouteille dans votre magasin.



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE

Emb. 59183 EF
Distribué par Jean Bouteille Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille
contact@jeanbouteille.fr

Numéro de lot :

JB0071G02