



HUILE DE NOISETTE

Corylus Avellana seed oil

Cauvin a sélectionné cette huile de Noisette, dont l'arôme subtil évoque immédiatement le fruit sec.

ORIGINE : Non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Pure
COULEUR	Jaune orangé
ODEUR	Noisette

UTILISATION :



ASSAISONNEMENT

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	8g
Acides gras mono-insaturés	77g
Acides gras poly-insaturés	15g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Bouteilles 25cL/50cL

Cauvin
Source de goût