

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	41825
0	Préparation alimentaire à base d'HUILE D'OLIVE AU BASILIC		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange des trois ingrédients	Ingrédients : huile d'olive vierge extra (à partir d'Oléa europea), basilic 0,5%, arôme naturel basilic .
Origine :	Fabriquée en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Saveur caractéristique de l'huile d'olive et du basilic

Couleur : Jaune verdâtre

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
-	abs/25g	-

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	889Kcal	3716KJ
Matières grasses	100g	AG mono insaturés : 73g
dont acides gras saturés	17 g	AG poly insaturés : 10 g
Protéines	0,0077g	
Glucides	0,128g	
dont sucres	0,0024g	
Sel	5,032mg	

Conditions de stockage

DDM : 18 mois

Conservation : Dans son emballage hermétiquement fermé

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Cette huile sert à assaisonner les salades et plus généralement toutes les préparations à froid en ajoutant une saveur de basilic aux plats.

Photo :

Date création	16/04/2015	Mise à jour	07/10/2016
---------------	------------	-------------	------------