

Huile d'avocat extra vierge

KANTÉ

Date mise à jour : 08 février 2016

Code douane : 1515909999

Produit	Huile d'avocat extra vierge
Ingrédients	100% huile avocat variété Hass Pression à froid de la pulpe, sans peau ni noyau
Nom botanique	<i>Persea Americana</i>
Variété	HASS
Origine	Mexique, région de Jalisco
Emballage	Bouteille en verre opaque
Etiquette	Espagnol et sticker en français
Contenu	250 ml
DLUO	24 mois sortie d'usine



Résistance à l'oxydation	Bonne
Point de fumée	Elevé : 250°C
PROPRIÉTÉS	Huile riche en acides gras mono-insaturés
Aspect	Liquide huileux épais. Les cires naturelles de l'huile peuvent lui donner un aspect trouble si l'environnement de stockage est froid.
Couleur	Jaune à verte foncée
Odeur	Douce, subtile et agréable
Toucher	Gras
Goût	Intense, fruité et douce caractéristique de l'avocat.

Conditions de conservation Huile végétale stable. A conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
A consommer dans les **3 mois** après ouverture.

Utilisation Sa saveur intense et fruitée s'accorde avec les viandes et poissons grillés, les carpaccios et les légumes, crus et cuits.
Elle peut être utilisée pour la cuisson à la poêle, au four ou en friture.
En vinaigrette, à mélanger avec une huile neutre (tournesol, maïs).
Bien agiter avant emploi

Producteur

Export All Jalisco SA de CV
 Tenochtitlán 428 Jardines del Sol, Zapopan,
 Jalisco. CP 45050_Tel +52 (33) 31 25 29 24
 MEXIQUE

Certification

HACCP
 KOSHER

Dimensions techniques :

	Bouteille	Carton	Palette
Nombre bouteilles	1	24	64 cartons 1536 bouteilles
Longueur	5,87 cm	34 cm	127 cm
Largeur	5,87 cm	24 cm	102 cm
Hauteur	21,5 cm	25 cm	112 cm
Poids	0,5 kg	12 kg	768 kg

Table nutritionnelle :

Taille de la portion:	100 mL
Portion par bouteille:	2.5
████████████████████	
Valeur énergétique	
Calories 810 kcal (3,327 kJ)	
████████████████████	
Protéines	0 g
Lipides	90 g
Acides gras saturés	20 g
Acides gras mono-insat. (omégas 9)	53 g
Acides gras poly-insat (omégas 3 et 6)	16 g
Graisse <i>trans</i>	0 g
Glucides	0 g
Fibres	0 g
Sucre	0 g
Cholestérol	0 mg
Sodium	0 mg
Vitamine E 10%	Vitamine A 2%

Analyses nutritionnelles :

	Acides gras	Unité	Mesures	Méthode
C16 :0	Acide cétylique	%	12,0 – 15,0	AOCS Ce 1-62
C16 :1	Acide palmitoléique	%	4,0 – 5,0	AOCS Ce 1-62
C16 :0	Acide stéarique	%	0,5 – 1,0	AOCS Ce 1-62
C16 :0	Acide oléique	%	68,0 – 74,0	AOCS Ce 1-62
C16 :0	Acide linoléique	%	9,0 – 10,0	AOCS Ce 1-62
C16 :0	Acide linoléique	%	0,5 – 1,0	AOCS Ce 1-62