

# Fiche Technique :

Produit : Huile d'Olive Extra Vierge

Variété d'olive : Arbequina

Caractéristiques : D'une couleur jaune-verte délicate et douce mais avec la force et la saveur des olives fraîchement récoltées et broyées.

L'huile d'olive extra vierge est extraite exclusivement par des moyens mécaniques, dans des conditions thermiques qui ne produisent pas de changement dans le produit final. Ceci étant extrêmement important pour la santé des fruits.

Produit pouvant contenir des traces de sulfites (substances allergènes, réglementation en vigueur UE)

- Registre sanitaire : 16/04466/CAT
- N° de RSIPAC : 16/04466/CAT
- N° de RGS : 16/03253/T
- N° de RIA : 43/22180

A consommer de préférence dans les 12 mois après ouverture