

<i>Fiche technique</i>
GOOD' BEURRE (1L, 5L)
Réf. 1388PR
Origine France

COMPOSITION

Huile de graines de colza non-génétiquement modifiées, arôme.

Huile pure et vierge de 1^{ère} pression à froid, triple filtration à 1 micron, stérilisée automatiquement à la fin du traitement, non solvantée, riche en Oméga 3 et en Vitamine E, issues de culture raisonnée.

ALLERGENES

Aucun allergène à étiqueter conformément au Règlement 1169/2011.

ASPECT

Huile limpide de couleur jaune doré, odeur douce et saveur neutre.

APPLICATION

Assaisonnements des salades, des légumes cuits et crus, des poissons, des crustacés.
Cuisson (ne pas chauffer à plus de 230°, ne pas utiliser en friture)
Egalement utilisée en marinade avant cuisson.
Peut être utilisée en finition de desserts.

ANALYSES

Energie (KJ / Kcal)	3700 / 900
Lipides	100 g / 100g
Glucides (dont sucres)	0 g
Protéines	0 g
Sel (NaCl)	0 g
Densité (15°C)	0,92 kg/m ³
Point d'inflammation	> 250 °C
Indice d'iode	125 g Iod/100g
Acide gras Oméga 3	12,44 g/100g
Acide gras Oméga 6	19,69 g/100g
Acides gras saturés	7,01 g/100g
Acides gras mono-insaturés	60,86 g/100g
Acides gras poly-insaturés	32,13 g/100g
Acides gras trans	0 g /100g
Vitamine E	20,3 mg/100g

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 litre : carton de 6 = palette 100 x 120 = 600 litres
Bidon de 5 litres : carton de 2 = palette 100 x 120 = 600 litres

CONSERVATION

12 mois, à température ambiante (< 23°C), à l'abri de la lumière

ORIGINE

Colza de France transformé en France.

Modification le 01 juin 2016